

INFLUENCIA DE LOS PARÁMETROS SENSORIALES EN LA ACEPTABILIDAD DE LA CARNE DE CORDEROS CRIADOS EN PATAGONIA SUR.

Bain, I.; Salgado, E.R.; Calvetty Ramos, M.; Viegas Bordeira, H.; Acuña, S. INTA EEA Chubut etrew@chubut.inta.gov.ar

Influence of sensorial parameters on acceptability of lamb meat reared in South Patagonia

En Patagonia existe la opinión, por parte de algunos consumidores, que la carne de corderos provenientes de sistemas extensivos difiere de la de sistemas intensivos y semiintensivos. En el presente trabajo se plantea conocer la influencia de los parámetros sensoriales en la aceptabilidad global de distintos tipos de cordero ofrecidos en el mercado. El trabajo se realizó en la EEA INTA Chubut, con 40 corderos machos de las razas Merino, Corriedale y Cruza Frisona x Texel (FxT), provenientes de sistemas de producción extensivos (pastizales herbáceo-arbustivos naturales) e intensivos (heno de alfalfa, grano de maíz y alimento balanceado). Los grupos evaluados fueron: Merino intensivo (MI), Merino extensivo (MEX), Corriedale extensivo (CEX), Cruza FxT intensivo (Crl) de 10-12 kg de res y Cruza FxT intensivo de mayor peso (CrlG) de 16-18 kg. de res Los corderos MI, MEX, CEX, fueron criados al pie de la madre hasta su sacrificio. Los corderos Cruza (Crl y CrlG), utilizados en sistemas ovinos lecheros, fueron destetados con 15-17kg y alimentados a corral hasta el sacrificio. Las características de los distintos tipos de corderos y sus reses se presentan en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Características de los distintos tipos de cordero y sus reses. (Medias±desviación estándar).

| | MI | MEx | CEX | Crl | CrlG |
|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <i>n</i> | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Peso Vivo(Kg) | 26,10±0,98b | 26,20±1,75b | 25,70±2,54b | 25,80±3,05b | 37,83±2,30a |
| Cond. Corporal | 2,53±0,24a | 2,28±0,27bc | 2,44±0,17ab | 2,10±0,18c | 2,44±0,17ab |
| Peso Res(Kg) | 12,36±1,53b | 11,84±0,98c | 11,71±1,58c | 11,11±1,55d | 17,78±1,40a |
| Conformación | 2,63±0,52c | 3,00±0,76bc | 3,63±1,06b | 1,88±0,35d | 4,75±0,46a |
| Engrasamiento | 2,63±0,70b | 2,25±0,44c | 3,25±0,67a | 2,00±0,00d | 2,63±0,49b |

Letras diferentes en la fila indican diferencias significativas ($p \leq 0,05$)

Conformación: 1=pobre, 2=normal, 3=buena, 4=muy buena, 5=excelente. Engrasamiento: 1=muy escasa, 2=escasa, 3=media, 4=importante

Se extrajeron los músculos Longissimus dorsi izquierdo, que fueron envasados al vacío y conservados a -18°C . Las muestras, envueltas en papel aluminio, fueron cocinadas en grill eléctrico hasta una temperatura interna de 80°C . Luego fueron cortadas en rodajas de 2cm, envueltas en papel aluminio, codificadas según el grupo experimental y entregadas de forma tal que cada consumidor las pruebe en orden aleatorio. Se realizó un panel de 80 consumidores, seleccionados según edad y sexo, que evaluaron el grado de aceptación del olor, terneza, sabor y aceptación global en una escala de 8 puntos (1="me desagrada extremadamente", 8="me gusta extremadamente"). Los datos fueron analizados a través de análisis de varianza y la comparación de medias mediante el test de Duncan con un nivel de significancia de 5%. Los valores de aceptabilidad global se correlacionaron con los valores de olor, sabor y terneza a través del coeficiente de Pearson. Los resultados obtenidos (Cuadro 2) muestran que la calidad percibida del **olor** no presentó diferencias significativas entre los distintos tipos de corderos, por lo tanto ni la raza, el peso al sacrificio ni el sistema de alimentación parecen haber influido en esta característica. Los parámetros **terneza** y **sabor** tuvieron variaciones significativas según las muestras degustadas, teniendo mejor puntuación en corderos Merino y menor en Cruza Se repite esta percepción en la **aceptación global** que en definitiva es la que define al consumidor.

Cuadro 2: Aceptabilidad de la carne de los diferentes tipos de corderos (Medias±desviación estándar).

| | <i>n</i> | MI | MEx | CEX | Crl | CrlG |
|--------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| Olor | 80 | 5,7±1,3 | 5,5±1,2 | 5,4±1,2 | 5,2±1,2 | 5,5±1,2 |
| Terneza | 80 | 6,9±1,2a | 6,3±1,1b | 6,0±1,3b | 5,5±1,4c | 5,4±1,5c |
| Sabor | 80 | 6,3±1,1a | 6,0±1,2ab | 5,8±1,3bc | 5,4±1,3c | 5,6±1,5c |
| Acept.global | 80 | 6,4±1,2a | 6,0±1,1ab | 5,8±1,2bc | 5,5±1,3cd | 5,4±1,5d |

Letras diferentes en la fila indican diferencias significativas ($p \leq 0,05$).

Todos los parámetros estuvieron significativamente correlacionados entre si ($p=0,001$), siendo el sabor el que mayor correlación presentó con la aceptabilidad global ($r=0,89$). También se observó una alta correlación entre la aceptabilidad global con la ternura ($r=0,70$), y en menor medida con el olor ($r=0,65$)
El parámetro sensorial **sabor** sería el que mayor influencia tendría, para los consumidores de esta zona, en la aceptabilidad global de la carne de corderos criados en Patagonia Sur.

Palabras claves: aceptabilidad de consumidores, corderos, sistemas de producción, razas, carne.

Key words: consumer acceptability, lamb, production system, breed, meat.

Revista Argentina de Producción Animal. Vol 28. p. 214-215