

CALIDAD DE LA CARNE DE CERDOS DE RAZA PURA

Ph.D. Rodney Goodwin*. 2006. AACP.

*Director de Investigación de los Productores Nacionales de Cerdos

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)

La meta final de la producción porcina es satisfacer a los consumidores -- doméstica e internacionalmente.

Las diferencias genéticas en la calidad porcina en las diferentes razas se han mostrado en varios programas de evaluación de la calidad industrial.

Estas diferencias le brindan la oportunidad a la industria porcina de pura raza de diseñar productos porcinos superiores para mercados específicos.

El Programa Nacional de Evaluación Genética, coordinado por el National Pork Producers Council (Consejo Nacional de Productores de Cerdos) fue diseñado para identificar las diferencias entre líneas genéticas usadas en la producción comercial porcina.

Este proyecto ofrece una evaluación genética imparcial a productores de todo calibre. Se han incluido líneas genéticas de extensa variedad y exactitud estadística para que los productores puedan confiar en los resultados y de esa forma guiar sus programas genéticos.

Algunos de los resultados del desempeño de las razas puras en varios aspectos de la calidad del lomo se muestran en la tabla siguiente:

Raza	Color 1	GIM, % 2	PH 3	Instron 4	Jugosidad 5
DUROC	23.2	4.27	5.72	5.85	5.85
HAMPSHIRE	20.8	2.61	5.56	6.18	6.18
LANDRACE	26.3	2.55	5.64	6.32	6.32
YORKSHIRE	23.0	2.51	5.71	6.36	6.36

1. El color es medido con reflectancia Minolta en donde un color más oscuro significa un puntaje más bajo.
2. El contenido de Grasa Intramuscular del Lomo. Los consumidores prefieren niveles más tiernos.
3. El pH final. Los valores más altos indican carne más tierna.
4. La terneza Instron del lomo cocido. Los puntajes inferiores indican carne más tierna.
5. El puntaje de la jugosidad del lomo cocido. Los puntajes más altos indican mayor jugosidad.

Estos resultados apoyan el uso del pie de cría Duroc para la carne de cerdo de más alta calidad, debido a sus excelentes resultados en las características GIM, Instron y jugosidad. No obstante, las cuatro razas producen **carne de cerdo** muy aceptable.

Uno de los puntos de referencia de la industria, cuando es evaluada por el National Pork Producers Council es que se necesita por lo menos un 2% de GIM para satisfacer al consumidor. Las cuatro razas satisfacen este estándar.

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)