

CARNE DE LAGARTO OVERO (TUPINAMBIS MERIANAE) Y YACARÉ (CAIMAN YACARE Y LATIROSTRIS). CALIDAD COMPARATIVA

Panella, F., Cossu, M.E., Yeites, C.M. y González, O.M.*. 2003. 26° Congreso Argentino de Producción Animal. Rev. Arg. Prod. Anim. 23 (I):355-356.

*Fac. Agron., UBA, Buenos Aires.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción yacaré](#)s

El objetivo del trabajo fue la caracterización nutritiva de la carne fresca de yacaré (C. Yacaré y C. Latirostis) y lagarto (T. merinae) criados en cautividad.

El cuero de estas especies se utiliza en marroquinería fina y la grasa en la industria farmacéutica y cosmética; en la actualidad la carne se desecha o se comercializa de modo informal como conserva. Debido a los costos de producción de ambas especies se propone diversificar la obtención de productos para incrementar los ingresos.

Una opción interesante es la comercialización de la carne fresca, actualmente consumida por la población autóctona de la región norte Argentina. Los lagartos fueron criados en corrales de 5x5m y alimentados con una dieta a base de carne, vegetales, frutas, huevos, cereales y suplemento vitamínico.

La crianza de los yacaré se llevó a cabo en condiciones de temperatura controlada en piletas de cemento de 3x4m; día por medio recibieron una dieta a base de carne y vísceras vacunas molidas complementadas con vitaminas.

Para caracterizar el valor nutricional de las carnes se faenaron 13 lagartos, 1-2 años de edad (peso vivo 651,78±234,58) y 10 yacaré entre 32 y 44 meses (peso vivo 6548±3418). El peso de faena coincidió con la longitud comercial para el aprovechamiento de los cueros en ambas especies.

Se tomaron muestras de la cola para realizar el análisis químico y la determinación de los ácidos grasos intramusculares por cromatografía gaseosa (Shimadzu GC-14B).

En general, no hubo diferencias significativas en la composición química de la carne entre lagarto y yacaré pero sí en la composición de los lípidos intramusculares. En ambas especies el contenido graso varió significativamente en función del peso del animal, mientras que la materia seca y el porcentaje proteico fueron relativamente constantes (aproximadamente 80%).

Las principales diferencias cuantitativas ($p > 0,0001$) en el perfil lipídico se encontraron para el ácido palmítico (16,4% Agtot en lagarto y 21,9% Agtot en yacaré) y el ácido linoleico (17,3% Agtot y 8,40% Agtot respectivamente), como así también para los ácidos linoléico, DHA y conjugados del ácido linoleico (CLA).

La carne de lagarto presentó menor contenido de ácidos saturados (35,8 vs. 41,4% Agtot; $p < 0,001$) y mayor de ácidos polinsaturados (28,5 vs. 19,4% Agtot; $p < 0,0001$) respecto al yacaré pero con una relación n6/n3 alejada de los parámetros recomendados como óptimos para la salud humana (n6/n3=4) debido a la alta proporción de ácido linoleico.

En ambas especies se encontró cantidades elevadas del ácido esencial araquidónico, mayor para el lagarto (7,9 vs. 4,3% Agtot; $p < 0,05$), tanto como del ácido graso EPA (media =0,68% Agtot). A esa ventaja nutricional se suma la alta presencia de CLA, superior para el yacaré respecto al lagarto (1,87 vs. 1,13% Agtot; $p < 0,0001$).

Se concluye que las carnes frescas de yacaré y lagarto constituyen productos alternativos de alta calidad nutricional, según los resultados obtenidos en la primera investigación que se realiza sobre ellas. La carne de yacaré se destaca por su mayor contenido en CLA y su relación n6/n3 cercana al óptimo mientras que la carne de lagarto posee menor cantidad de ácidos saturados y mayor de polinsaturados incluyendo el ácido graso esencial araquidónico.

Cuadro 1: Características químicas de la carne de lagarto y yacaré.				
	Lagarto	Yacaré	Probabilidad	Vcia error
Materia seca %	24,2	26	P=0,307	4,05
Lípidos(%ms)	9,72	16,9	P=0,115	10,01
Proteínas(%ms)	83,1	79,2	P=0,092	5,03
Cenizas %ms	7,22	3,87	P=0,001	1,38

Cuadro 2: Perfil lipídico de la grasa intramuscular (%Agtot) de lagarto y yacaré				
Ácidos Grasos (%Agtot)	Lagarto	Yacaré	probabilidad	vcia.error
C 16:0	16,37	21,85	P=0,0001	2,17
C16:1	1,81	2,72	P=0,0014	0,60
C18:0	16,4	15,4	P=0,3938	2,88
C18:1	33,2	34,9	P=0,4000	4,68
C18:2	17,3	8,40	P=0,0001	3,40
C18:3	1,41	3,32	P=0,0003	1,04
C20:1	0,22	0,07	P=0,0001	0,12
C20:4	7,90	4,34	P=0,0458	3,99
C20:5	0,60	0,76	P=0,3008	0,36
C22:6	0,09	0,57	P=0,0001	0,13
CLA (1)	1,13	1,87	P=0,0001	0,25
Saturados (2)	35,84	41,36	P=0,0001	2,42
Monoinsaturados (3)	35,63	39,21	P=0,1354	5,49
Polinsaturadosl'''	28,54	19,43	P=0,0001	4,68
n-6/n-3	17,17	3,17	P=0,0002	7,32
CLA= Conjugados del ácido linoleico; Saturados=C12:0+C14:0+C15:0+C16:0+C17:0+C18:0+C20:0+C22:0; Monoinsaturados=C14:1+C15:1+C16:1+C17:1+C18:1+C20:1; Polinsaturados=C18:2+C18:3+C20:2+C20:4+C20:5(EPA)+C22:6(DHA).				

Palabras clave: lagarto, yacaré, carne fresca, calidad nutritiva.

Volver a: [Producción yacaré](#)s