

V. CONCLUSIONES

V. CONCLUSIONES

1.- Las canales de los cabritos Criollos presentan una conformación media-baja, un costillar redondeado y una pierna de longitud media. Las canales de las hembras son ligeramente menos compactas y significativamente más alargadas que la de machos. A mayor peso a sacrificio se observa un incremento en las medidas de la canal y una mejora de los índices de conformación.

2.- La valoración subjetiva nos muestra canales magras, más en machos y en cabritos ligeros, con un color de músculo rosado, más oscuro en hembras y cabritos pesados, con una grasa de cobertura de color crema, más oscura en hembras, y un cantidad escasa a normal de grasa peri-renal, más en machos y cabritos pesados.

3.- El quinto cuarto está compuesto por un 26,5% de caídos, un 6% de despojos rojos, un 8.1% de despojos blancos y un 2,4% de depósitos grasos. El sexo afecta al porcentaje de depósitos grasos, mayor en hembras, mientras que el peso al sacrificio modifica el porcentaje de caídos y de despojos blancos, menores en los más pesados.

4.- El rendimiento canal comercial alcanza unos valores medios del 48,99%, no encontrándose diferencias entre sexos. El peso al sacrificio influye positivamente en el rendimiento canal.

5.- El despiece de la canal ofrece valores medios del 32,2% para la pierna, 21,2% para la espalda, 15,1% para el costillar, 10,4% para los bajos, 9,3% para el cuello, 7,6% para el badal, 1% para el riñón, 0,9% para la grasa renal y 0,6% para la cola. El sexo influye en la deposición de grasa renal, mayor en hembras; mientras que el peso al sacrificio sólo afecta al porcentaje de costillar, mayor en los animales más pesados.

6.- El músculo representa el 68% del peso de la espalda, el hueso el 25,7% y la grasa el 2,5%, encontrando diferencias significativas debidas al sexo, con mayores porcentajes de músculo y grasa en las hembras, y de hueso en los machos. El peso al sacrificio no influye significativamente en la composición tisular de la espalda.

7.- La carne de los cabritos Criollo Argentino es clara, con escasa capacidad de retención de agua y terneza media. El sexo y el peso al sacrificio afectaron la luminosidad, capacidad de retención de agua y terneza de la carne. Las hembras presentan carne más oscura y roja, más tierna y menos exudativa. Con el aumento de peso al sacrificio, la carne se torna menos tierna y exudativa y más oscura.

8.- El perfil de ácidos grasos de la carne caprina en criollos muestra una alta proporción de AGPI, una buena proporción de CLA y relaciones adecuadas de AGPI, n-6/n-3 y de AGPI/AGS, por lo que constituye un tipo de carne saludable para la alimentación humana. El músculo Semimembranosus posee mayor cantidad de grasa intramuscular y colesterol que el Longissimus dorsi. Las diferencias entre sexos son escasas, sólo en AGMI en la nalga y en colesterol en el Longissimus dorsi.