

## ***VI. RESUMEN***



## VI. RESUMEN

La explotación caprina en Argentina está orientada fundamentalmente a la producción de cabrito mamón que es el producto tradicionalmente comercializado y consumido. Es un animal criado en base a leche materna que entre los 60 a 90 días, alcanza un peso de sacrificio de 10 a 15 kg y ofrece una canal de 4 a 6 kg.

A nivel oficial no existe una metodología de evaluación de las canales. La caracterización de canales de cabritos permitirá realizar una diferenciación de las mismas por calidad y esto implicaría que el productor reciba un precio diferencial por el producto ofrecido y posibilitaría una comercialización ventajosa.

El objetivo de este trabajo es realizar una caracterización, valoración de la canal y de la carne de cabritos criollos de la región.

Se analizaron canales de 60 cabritos Criollos, 30 machos y 30 hembras, con 60 a 90 días de vida y entre 10 a 15 kg de peso. Los animales provenían de establecimientos de la región cercana a Río Cuarto, provincia de Córdoba, Argentina. Se efectuaron valoraciones objetivas y subjetivas de la canal e instrumental de la carne.

Dentro de la valoración objetiva se tuvieron en cuenta las siguientes características de las canales: peso, rendimiento, medidas, índices de conformación, despiece, disección y quinto cuarto. En la evaluación subjetiva se analizó grado de engrasamiento, color de la grasa de cobertura, color del músculo Rectus abdominis y cantidad de grasa perirrenal. Respecto a la valoración instrumental de la carne se determinaron: pH, color del músculo, capacidad de retención de agua, mermas por cocción y terneza en el músculo Longissimus dorsi y composición de ácidos grasos en el Longissimus dorsi y en el Semimembranosus. El análisis de los datos obtenidos se efectuó con el paquete estadístico SAS (SAS, 1982).

El peso vivo en ayunas promedio fue de 11,8 kg y el peso vivo vacío de 10,2 kg, en tanto que el peso medio de las canales caliente y refrigerada para el conjunto de los animales fue de 5,79 y 5,65 kg, respectivamente, registrándose unas pérdidas por oreo del 2,50%. Los rendimientos promedios fueron: al matadero 48,99%; verdadero

56,68%; comercial 47,78% y biológico 52,55%. Se observó que estas variables no mostraron diferencias entre sexos y que el peso al sacrificio influye positivamente en el rendimiento canal.

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 afectó el porcentaje de depósitos grasos, mayor en hembras, mientras que el peso al sacrificio modificó el porcentaje de caídos y de despojos blancos, menores en los más pesados.

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 los machos. A mayor peso a sacrificio se observa un incremento en las medidas de la canal y una mejora de los índices de conformación.

El despiece de la hemicanal izquierda mostró que la pierna constituye el 32,2% de su peso, la espalda el 21,2%, el costillar el 15,1%, los bajos el 10,4%, el cuello el 9,3%, el badal el 7,6%, el riñón el 1%, la grasa renal el 0,9% y la cola el 0,6%. El sexo afecta el porcentaje de grasa renal, siendo mayor en las hembras; mientras que el peso al sacrificio sólo afecta al porcentaje de costillar, mayor en los animales más pesados.

La disección de la espalda mostró que está compuesta por un 68% de músculo, un 25,7% de hueso y un 2,5% de grasa. Se hallaron diferencias significativas debidas al sexo, con mayores porcentajes de grasa en las hembras, y de músculo y hueso en los machos. El peso al sacrificio no influye significativamente en la composición tisular de la espalda.

La valoración subjetiva mostró que los cabritos criollos poseen 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 hembras y cabritos pesados.

La carne de los cabritos Criollo Argentino mostró ser 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, siendo más oscura, exudativa y más dura en los machos y en los animales más pesados.

El perfil de ácidos grasos de la carne caprina en criollos mostró 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.

