

CARACTERIZACIÓN CUALITATIVA DE LA CARNE DE YACARÉ (CAIMAN YACARE Y CAIMAN LATIROSTRIS) CRIADO EN CAUTIVIDAD

Cossu, M.E., González, O., Wawrzkievicz, M., Moreno, D. y Veltes, C.*. 2003.
 26° Congreso Argentino de Producción Animal.
 Rev. Arg. Prod. Anim. 23(I):359-363.
 *Fac. Agron., UBA, Buenos Aires.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de yacarés](#)

El objetivo del trabajo fue la caracterización cualitativa de la carne fresca de yacarés criados en cautividad para una futura comercialización como carne alternativa.

En el año 1996 comenzó a realizarse en el Establecimiento El Cachapé (Chaco) un proyecto conjunto con la Fundación Vida Silvestre Argentina, con el objeto de desarrollar un modelo sustentable para el aprovechamiento integral del yacaré overo (Caimán latirostris) y el yacaré negro (Caimán yacare), bajo un esquema de obtención de huevos de la naturaleza o "ranching". Los yacarés fueron criados en piletas climatizadas para evitar la hibernación y alimentados con 3 dietas a base de carne vacuna, suplementada diferencialmente según edad. Entre los 32-44 meses, diez yacarés de distinto peso vivo ($1,654 \pm 0,341$ kg) se faenaron para determinar el rendimiento de carcasa. De músculos de la cola se determinó, el pH, color (Minolta; CIEL*,a*,b*= L*luminosidad; coordenada a* (-a/+a verde-rojo; coordenada b*(-b/+b azul-amarillo)), dureza (Warner Bratzler, Instron4442), análisis químicos y ácidos grasos intramusculares por cromatografía gaseosa (Shimadzu GC-14B).

El rendimiento de la carcasa fue del 54% representando la cola el 27,4% del peso de la carcasa. El valor de pH post-mortem, $6,88 \pm 0,22$ medido en la cola, mostró un continuo decrecimiento en las mediciones de 24hs post-mortem y luego del descongelamiento.

La dureza Warner Bratzler mostró valores inferiores a los 3 kg. El análisis del color de la carne cruda permite caracterizarla como una carne luminosa, clara y ligeramente rosada. Mientras que el contenido graso varió significativamente en función del peso del animal (2,5 a 29,8%MS), el porcentaje proteico fue relativamente constante y cercano al 65 %MS. Del total de ácidos grasos presentes en las muestras de la cola, el mayor porcentaje correspondió a los ácidos grasos insaturados constituidos en su mayoría por ácidos monoinsaturados (39,1%Agtot) con una relación n-6/n-3 cercana al óptimo (4). Se encontraron cantidades importantes de ácido araquidónico y ácidos grasos de la familia n-3 (EPA= 0,76%Agtot y DHA=0,57%Agtot); a esta característica cualitativa positiva se suma el alto contenido en CIA, superior al encontrado en otras especies domésticas (media CLA=1%Agtot).

Se concluye que la carne de yacaré constituye una carne alternativa de calidad para mercados de alto poder adquisitivo. Las características cualitativas fueron favorables y muchas veces superiores a la de otras carnes de consumo tradicional, ya que esta carne luminosa, ligeramente rosada y tierna, desde el punto de vista nutricional presenta la ventaja de poseer una elevada relación AGI/AGS, importante presencia de CLA y ácidos grasos esenciales.

Cuadro 1: Principales características físico-químicas y reológicas de la carne de yacaré	
Músculos de la Cola	Valores medios y desvío estándar
- pH 4 hs postfaena	$6,88 \pm 0,22$
- pH 24 hs postfaena	$6,49 \pm 0,23$
- pH descongelado	$5,84 \pm 0,12$
-Color (1) L*	$67,74 \pm 3,38$
a*	$4,68 \pm 0,93$
b*	$0,46 \pm 0,97$
c*	$5,49 \pm 1,01$
-Terneza WB (kg)	$2,46 \pm 0,29$
(1) L*= Luminosidad; a*= Índice del rojo (rojo= positivo; verde= negativo); b*= Índice del amarillo (amarillo= positivo; azul= negativo); C*=Saturación $((a^2+b^2)^{1/2})$	

Cuadro 2: Caracterización química y nutricional de la cola de yacaré	
Análisis químico	Valores medios y desvío estándar
- materia seca (%)	26,0 ± 3,39
- lípidos (% ms)	16,9 ± 9,8
- proteínas (% ms)	65,3 ± 7,2
- cenizas (% ms)	3,87 ± 0,42
Ácido graso	% Ag tot
- CLA(1)	1,87
- Saturados	41,36
- Monoinsaturados	39,21
- Polinsaturados	19,42
- n-6/n-3	3,16
(1) CLA= Conjuntos del ácido linoleico; Saturados= C12:0+C14:0+C15:0+016:0 +C17:0+C18:0+C20:0+ C22:0; Monoinsaturados= C14:1+C15:1+C16:1 + 017:1 +C18:1; Polinsaturados= C18:2 (incluye mezcla cis/trans)+cla+C18:3+020:2 +C20:4+C20:5 (EPA)+C22:6 (DHA).	

Palabras clave: yacaré, cautividad, calidad de carne.

Volver a: [Producción de yacarés](#)