PRODUCCION DE TERNERO RUBIO GALLEGO ACOGIBLE A LAS PRIMAS DE LA P.A.C. EN REBAÑOS DE VACAS NODRIZAS

IIª.- DETERMINACION OBJETIVA DE LAS CARACTERISTICAS DE LA CANAL.

J.A. Carballo[t], M. Cabrero[t], L. Monserrat[t], L. Sanchez[tt], R. Sueiro[tt]
(t) Centro Investigaciones Agrarias Mabegondo. Aptdo. 10 15080 La Coruña
(tt) Dpto. Producción Animal Fac. Veterinaria. Aptdo. 280 27002 Lugo

INTRODUCCION

La estimación objetiva del valor de a canal es necesaria para todos los elementos que integran el sector del ganado de vacuno de carne, tanto para el productivo como para el industrial y el de comercialización.

Los mataderos fijan el precio de la canal en función del peso, de la conformación, del tipo de engrasamiento. Por lo que el objetivo es observar si la fecha del destete seguido de acabado tiene influencia sobre las características de calidad de la canal del ternero a diez meses de vida, momento en el que puede acogerse a la prima de la P.A.C.

En la presente comunicación se comentan los resultados preliminares obtenidos con los terneros procedentes de la paridera de otoño del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo.

MATERIALES Y METODOS

Se han utilizado 29 terneros rubio gallego (17 machos y 12 hembras), destetados a los 6, 7 y 8 meses y sometidos al mismo tipo de alimentación y manejo hasta alcanzar los 10 meses.

Una vez sacrificados y refrigeradas las canales, se pesaron, anotandose la clasificación comercial (norma EUROPA) asignada para su conformación y nivel de engrasamiento. Conocido el peso vivo se obtuvo el rendimiento de la canal.

La parte izquierda de cada canal fue despiezada según los cortes comerciales, anotandose sus pesos y calculandose los porcentajes que representaban con respecto a la canal, asi como las proporciones de carne, grasa y hueso, y los porcentajes que suponen los distintos grupos de piezas según su valor comercial.

Separado el lomo se mide el área del Longissimus Dorsi a la altura de la décima costilla y se obtienen las muestras para la evaluación en laboratorio de las características cualitativas de la carne: pH, veteado (según la norma USDA) consistencia y terneza, medida en fresco utilizando la célula de corte Warner-Bratzler.

La influencia del sexo y del tratamiento fueron analizadas mediante análisis de varianza con el paquete estadístico SAS.

RESULTADOS Y DISCURSION

Los resultados del estudio de las características objetivas, composición y piezas comerciales de la canal, analizados por sexos y tratamientos, se expresan en la siguiente tabla.

MEDIA, DESVIACION TIPICA Y SIGNIFICACION DEL ANALISIS DE VARIANZA DE LAS CARACTERISTICAS DE LA CANAL POR EFECTO DEL TRATAMIENTO Y EL SEXO

	DESTETE			F	SEXO		F
	6 meses	7 meses	8 meses		MACHOS	HEMBRAS	
CARACTERISTICAS GENERALES							
Peso vivo (Kg)	434 ± 49	434 ± 40	437 ± 53	NS	435 ± 44	369 ± 51	**
Peso Canal Fria (Kg)	252 ± 26	266 ± 33	259 ± 29	NS	259 ± 28	205 ± 39	***
Grasa Riñonada (Kg)	1,86 ± 0,54	1,77 ± 0,53	1,84 ± 0,25	NS	1,82 ± 0,44	2,45 ± 0,64	***
Rto. Canal (%)	58,19 ± 2,70	61,23 ± 3,73	59,35 ± 0,93	*	59,61 ± 2,93	55,23 ± 3,01	**
Clasificación EUROPA							
Conformación	3,17 ± 0,41	2,67 ± 0,52	3,00 ± 0	NS	2,94 ± 0,43	4,33 ± 0,98	***
Estado Engrasamiento	3,00 ± 0	3,00 ± 0	3,00 ± 0	NS	3,00 ± 0	3,75 ± 0,62	***
Area L.D. (cm2)	85,38 ± 15,6	94,43 ± 15,7	76,20 ± 8,6	NS	85,88 ± 15,1	68,02 ± 17,6	*
pH	5,67 ± 0,14	5,62 ± 0,24	5,62 ± 0,22	NS	5,63 ± 0,19	5,55 ± 0,12	NS
Dureza carne (Kg)	7,63 ± 1,74	7,76 ± 2,19	7,99 ± 1,61	NS	7,78 ± 1,77	5,72 ± 1,53	**
Veteado (USDA)	2,25 ± 0,61	1,42 ± 0,38	2,60 ± 0,96	*	2,06 ± 0,81	2,50 ± 1,17	NS
Consistencia (5)	1,42 ± 0,38	1,67 ± 0,41	1,10 ± 0,2	NS	1,23 ± 0,36	1,33 ± 0,39	NS
COMPOSICION FISICA DE LA CANAL							
Músculo (%)	83,69 ± 1,89	85,49 ± 1,72	82,74 ± 0,50	NS	84,05 ± 1,86	82,08 ± 2,47	NS
Grasa (%)	2,62 ± 0,64	1,96 ± 0,63	3,03 ± 0,24	NS	2,05 ± 0,69	3,23 ± 1,05	*
Hueso (%)	12,18 ± 0,89	11,10 ± 1,43	12,77 ± 0,52	*	11,97 ± 1,21	12,30 ± 1,14	NS
Músculo/Hueso	6,91 ± 0,66	7,82 ± 1,09	6,49 ± 0,28	NS	7,11 ± 0,92	6,74 ± 0,85	NS
SEGUN CALIDAD PIEZAS COMERCIALES							
Extra (1)	13,62 ± 0,45	13,76 ± 0,35	13,20 ± 0,56	NS	13,55 ± 0,48	14,13 ± 0,46	**
Primera (2)	45,43 ± 1,49	47,12 ± 1,89	44,60 ± 1,94	NS	45,78 ± 1,97	43,43 ± 2,36	*
Segunda (3)	24,63 ± 0,54	24,61 ± 0,53	24,94 ± 2,11	NS	24,72 ± 1,15	24,52 ± 0,74	*
Resto (4)	14,79 ± 1,51	13,06 ± 1,33	15,79 ± 0,42	*	14,48 ± 1,62	15,54 ± 1,85	NS

*** = p < 0,001 ** = p < 0,01 * = p < 0,05 NS = No Significativo

(1) Piezas Extra = Lomo y Solomillo
(2) Piezas Primera = Babilla, Tapa, Contra, Cadera, Redondo, Aguja y Espalda
(3) Piezas Segunda = Jarrete, Magro del delantero y del trasero y Falda
(4) Resto = Grasa de recorte y Huesos
(5) Consistencia 1=Firme y Seca 2=Ligera y Seca 3=Humeda y Blanda

Se encontraron diferencias entre sexos, aunque no entre tratamientos, en el peso canal fría (259 ± 28 en machos y 205 ± 39 en hembras), grasa de riñonada (1,8 ± 0,4 y 2,5 ± 0,6) y rendimiento canal (60% y 55%).

Se obtuvieron mejores clasificaciones en los machos que entre las hembras, dado que fueron canales más pesadas, de mejor conformación y algo más magras. Este punto viene corroborado por una mayor superficie en el L. Dorsi.

El pH denota una calidad de la canal y de su carne excelente con valores muy bajos, comercialmente aceptables para su industrialización.

La carne de las hembras resulto mas tierna que la de los machos, provablemente debido al mayor nivel de engrasamiento.

El veteado de la carne (grasa intramuscular) es mayor en las hembras que en los machos y en el tratamiento con menor consumo de concentrado, debido a la mayor proporción de grasa total en la canal; con una consistencia de la carne muy similar, aunque mostrando una tendencia a mejorar en animales con el destete más tardio.

En cuanto a las piezas comerciales se observa una mayor proporción de piezas extras en machos frente a las hembras, debido fundamentalmente al mayor peso del lomo y de la bola, y a su menor proporción de grasa.

El análisis de los resultados, en función de la edad del destete y consecuentemente del tiempo de acabado en cebadero, no ha mostrado variaciones significativas, lo que puede considerarse indicativo de lo innecesario de un destete temprano seguido de un prolongado periodo de cebo.

Finalmente indicar que, para completar el estudio en lo referente al tipo de canales obtenidas, se están realizando el despiece de los animales, cara al análisis de su distribución muscular, datos que no se presentan por lo reducido de su número en la actualidad.