RENDIMIENTOS AL DESPIECE Y COMPOSICION TISULAR DE LAS PIEZAS DE CABRITOS DE ANGORA EN FUNCION DEL TIPO DE PARTO

C. GONZALEZ *, R. DELFA *, A. TEIXEIRA **, J. VALDERRABANO *

* Unidad de Tecnología en Producción Animal. SIA-DGA.

Apdo. 727. 50.080- Zaragoza. España.

** Escuela Superior Agraria de Bragança.

Apdo. 172. 5.300- Bragança. Portugal.

INTRODUCCION

El consumo de cabritos en España (2° país en importancia en censo caprino, después de Grecia, de toda la Unión Europea) está condicionada por la producción de leche, principal objetivo de la mayor parte de las explotaciones, considerándose la carne como un subproducto.

Por ello, según el Anuario de Estadística Agraria , más del 75% del total de los cabritos en España se sacrifican a edades muy tempranas (35-45 días), con un reducido peso canal (5.0 Kg.) que se comercializan enteras o en medias canales.

Sin embargo, a pesar de no ser un objetivo prioritario, el cabrito es un producto de calidad, con una buena aceptación por parte de los consumidores y que proporciona un valor añadido importante a las explotaciones caprinas.

El principal objetivo de este trabajo fue determinar el valor cárnico y, por tanto la calidad, de las canales de cabritos de raza de Angora en función del tipo de parto.

MATERIAL Y METODOS

Para el estudio se utilizaron 19 cabritos machos de raza de Angora, pertenecientes al rebaño experimental del SIA-DGA, 10 nacidos de parto sencillo y 9 de parto doble, sacrificados a los 11.2 y 10.7 Kg. respectivamente. Sobre la canal fría (tras permanecer 24 horas en cámara fría a +4°C) se realizó el despiece normalizado descrito por COLOMER-ROCHER et al.1988, obteniéndose 5 piezas comerciales (Pierna, Costillar, Espalda, Cuello y Bajos). Posteriormente se hizo la disección completa de cada una de las piezas en todos sus componentes (músculo, hueso y grasa) para calcular la composición tisular de cada un de ellas.

Los resultados se analizaron estadísticamente por el modelo de mínimos cuadrados para el efecto tipo de parto, utilizando el peso de la canal fría como covariable.

RESULTADOS Y DISCUSION

En los cuadros 1 y 2 se presentan los porcentajes del peso de las piezas respecto al peso de la ½ canal corregida y su composición en músculo, hueso y grasa. El efecto tipo de parto no influye ni en los porcentajes al despiece ni en la composición de las diferentes piezas, siendo las de mayor importancia relativa la pierna con un 32.3% y 32.6%, en los sencillos y dobles respectivamente, y el costillar (24.4% y 25.8%) similar a los obtenidos por GONZALEZ et al. 1996 para la Blanca Celtibérica y COLOMER-ROCHER et al. 1991 en Murciana-Granadina. En lo que respecta a la composición tisular de las piezas, la pierna y la espalda fueron las de mayor valor cárnico con más de un 62% de músculo y entre el 23 y 25% de grasa, el costillar sin embargo, que junto con la pierna, son las dos piezas consideradas de Categoría Extra, presentó una proporción de músculo inferior (57.3 y 57.9%) y una mayor proporción de grasa (22.7 y 18.4%), lo que indica, como sugieren COLOMER-ROCHER et al. 1991.que la calidad de las piezas no viene determinada solamente por su composición tisular, sino también, por otros factores tales como su versatilidad culinaria, la calidad de sus músculos y la repartición de la grasa.

Las relaciones biológicas Músculo:Hueso, Músculo:Grasa y Gr. subcutánea:Gr.intermuscular de cada una de las piezas se presentan en el cuadro 3. La relación Músculo:Hueso fue similar en todas las piezas, mientras que para la relación Músculo:Grasa el costillar y, sobre todo, los bajos presentaron una relación inferior, lo que indica que son las piezas con mayor proporción de grasa de la canal.

CUADRO 3. Medias estimadas por mínimos cuadrados (LSM)

	TIPO DE PARTO		
VARIABLES			VALOR F
	LECHALES SENCILLOS	LECHALES DOBLES	
Nº ANIMALES	10	9	
PIERNA			
musculo:hueso	2.6	2.5	0.72 NS
músculo:grasa	4.7	5.0	0.86 NS
subcut.:intermusc.	0.74	0.72	0.001 NS
COSTILLAR			
múscculo:hueso	2.9	2.5	1.47 NS
músculo:grasa	2.9	3.4	0.01 NS
subcut.:intermusc.	0.49	0.42	0.26 NS
ESPALDA			
músculo:hueso	2.71	2.63	0.23 NS
músculo:grasa	4.43	4.82	0.89 NS
subcut.:intermusc.	0.68	0.58	0.10 NS
CUELLO			
músculo:hueso	2.41	2.06	0.11 NS
músculo:grasa	4.21	4.97	0.20 NS
subcut.:intermusc.	0.15	0.14	0.21 NS
BAJOS			
músculo:hueso	1.92	2.04	0.49 NS
músculo:grasa	1.17	1.29	0.003 NS
subcut.:intermusc.	1.04	1.16	2.90 NS

El peso de la media canal corregida fue utilizado como covariable. NS- No significativo.

CUADRO. 1- % estimado por mínimos cuadrados (LSM) para el peso de las piezas de la media canal corregida.

	TIPO DE PARTO		
VARIABLES			VALOR F
	LECHALES SENCILLOS	LECHALES DOBLES	
Nº animales	10	10	
Pierna (%)	32.3	32.6	0.03 NS
Costillar (%)	24.4	25.8	0.41 NS
Espalda(%)	23.4	22.3	1.80 NS
Cuello(%)	9.2	9.6	0.25 NS
Bajos (%)	10.7	9.7	0.36 NS

El peso de la media canal corregida fue utilizada como covariable. NS- No significativo.

CUADRO 2. Medias estimadas por mínimos cuadrados (LSM) para la composición de las piezas de la media canal corregida

	TIPO DE PARTO		
VARIABLES			VALOR F
	LECHALES SENCILLOS	LECHALES DOBLES	
Nº Animales	10	9	
PIERNA			
Músculo (g)	443	446	0.44 NS
Hueso+Desechos (g)	169	179	1.94 NS
G. subcutánea (g)	34	31	2.21 NS
G. intermuscular (g)	47	44	1.08 NS
G. pélvica (g)	18	16	2.19 NS
G. Total (g)	98	91	2.73 NS
COSTILLAR			
Músculo (g)	307	330	0.84 NS
Hueso+Desechos (g)	107	135	1.20 NS
G. subcutánea (g)	26	22	0.91 NS
G. intermuscular (g)	55	51	0,08 NS
G. renal (g)	41	32	1.82 NS
G. Total (g)	122	105	0.88 NS
ESPALDA			
Músculo (g)	318	308	3.49 NS
Hueso+Desechos (g)	118	117	3.55 NS
G. subcutánea (g)	32	23	0.38 NS
G. intermuscular (g)	45	42	2.44 NS
G. Total (g)	77	65	2.59 NS
CUELLO			
Músculo (g)	120	123	0.03 NS
Hueso+Desechos (g)	51	61	0.28 NS
G. subcutánea (g)	4	3	1.86 NS
G. intermuscular (g)	26	24	0.79 NS
G. Total (g)	29	27	1.23 NS
BAJOS			
Músculo (g)	99	93	1.49 NS
Hueso+Desechos (g)	52	46	2.07 NS
G. subcutánea (g)	42	40	0.05 NS
G. intermuscular (g)	44	34	1.66 NS
G. Total (g)	87	74	0.56 NS

El peso de la media canal corregida fue utilizada como covariable. NS- No significativo