

TPP 38 Evaluación del Creep Feeding en corderos Corriedale criados en sistemas extensivos. 3. Aceptabilidad de la carne.Bain, I.^{1*}, Vargas, P.², Andrade, M.², Acuña, S.¹ y Inchausti, C.³¹INTA EEA Chubut. 25 de Mayo 4780, CP 9100. Trelew. ²INTA EEA Santa Cruz. ³Alimentos Balanceados CRECER S.A.*E-mail: bain.ingrid@inta.gob.ar*Evaluation of Creep Feeding in Corriedale lambs reared in extensive systems. 3. Acceptability of meat.***Introducción**

La aceptabilidad de la carne por parte de los consumidores es fundamental para garantizar un mayor consumo de un determinado producto. Uno de los factores que podría afectar la aceptabilidad de la carne es el sistema de alimentación de los animales, a partir de posibles modificaciones en algunos parámetros físicos y químicos de la carne. La alimentación diferencial de corderos al pie de la madre con un alimento concentrado o balanceado de alta calidad (*Creep Feeding*) es una práctica factible de implementar en sistemas ovinos extensivos patagónicos, que permitiría mejorar algunos índices productivos en las majadas. Sin embargo, no se dispone de información respecto de esta práctica y su efecto en la calidad de la carne y su percepción por parte de los consumidores. El objetivo del trabajo fue evaluar el efecto de la suplementación exclusiva de corderos Corriedale al pie de la madre con alimento balanceado, sobre la aceptabilidad de la carne.

Materiales y métodos

Se realizó en la EEA Chubut del INTA una prueba de aceptabilidad mediante un test hedónico con 84 consumidores de diferente género y edad. Se utilizó el músculo *Longissimus lumborum* izquierdo, de las canales de 30 corderos machos Corriedale, terminados bajo distintos sistemas de alimentación en el Campo Experimental Potrok Aike, INTA EEA Santa Cruz: LOTE TESTIGO o Tradicional (LT): corderos al pie de la madre en pastoreo sobre pastizal natural sin suplementación (n=15 corderos). CREEP FEEDING (CF): corderos al pie de la madre en pastoreo sobre pastizal natural y suplementación exclusiva del cordero con alimento balanceado CRECER (18%PB, 2.900 Kcal EM/kg MS) (n=15 corderos). Los animales fueron faenados al finalizar el período de ensayo (55 días + 21 días de acostumbramiento). El peso de la canal fría de estos corderos fue de 11,5±0,4 kg y 11,8±0,4 kg para LT y CF, respectivamente. A las 24 horas de la faena se extrajo el músculo *Longissimus lumborum* izquierdo, se maduró durante 4 días envasado al vacío y congeló hasta la realización del estudio. Las muestras se cocinaron hasta alcanzar una temperatura interna de 80 °C. Cada consumidor probó carne de los dos tratamientos. Los atributos evaluados fueron: aceptabilidad del olor, terneza, sabor y aceptabilidad general, en una escala de 8 puntos (1=me desagrada extremadamente, 2=me desagrada mucho, 3=me desagrada moderadamente, 4=me desagrada ligeramente, 5=me gusta ligeramente, 6=me gusta moderadamente, 7=me gusta mucho y 8=me gusta extremadamente). Se realizó una encuesta de opinión (Bain et al., 2020a) a cada integrante del panel sobre las preferencias respecto al sistema de alimentación de los animales, entre otros aspectos evaluados, para vincularlo con los resultados de aceptabilidad. Los datos fueron analizados mediante ANOVA, se utilizó el tratamiento como efecto fijo y la comparación de medias se realizó a través de la prueba de Bonferroni (p<0,05). Se realizó un análisis de

correlaciones de Pearson entre los parámetros de aceptabilidad. InfoStat, 2013.

Resultados y Discusión

No se observaron diferencias significativas en la aceptabilidad del olor, de la terneza, del sabor y la aceptabilidad global de la carne (p>0,05), debidas al sistema de alimentación de los animales previo a la faena. En términos generales se observaron valores positivos de los diferentes parámetros evaluados para los dos tratamientos, con medias superiores a 6 puntos sobre una escala de 8 puntos, correspondiente a “me gusta moderadamente” (Cuadro 1). La aceptabilidad de la terneza, fue el atributo con mayores puntuaciones por parte de los consumidores. Esto coincide con los valores de firmeza de la carne (Bain et al., 2020b) de 2,2±0,1 kg y 2,4±0,1 kg para LT y CF, respectivamente (p=0,1963), que corresponden a carnes tiernas según lo propuesto por Hopkins et al. (2006). La aceptabilidad global de la carne de corderos se relacionó en mayor medida con la del sabor (0,84, p<0,001), y en menor medida con la del olor (0,66, p<0,001) y de la terneza (0,65, p<0,001). A pesar de la opinión general de los consumidores de este panel, donde un 51,8% de los participantes manifestaron preferir carne de animales alimentados a pasto, no se observaron dichas diferencias al momento de valorar la aceptabilidad de la carne producida bajo distintos sistemas de alimentación, posiblemente debido a que ambos sistemas eran sobre pastizales naturales.

Cuadro 1. Aceptabilidad de los parámetros sensoriales de la carne de corderos Corriedale evaluados por consumidores, según tratamientos: Tradicional (LT) o Creep Feeding (CF). Medias ± error estándar.

Aceptabilidad	LT	CF	p-valor
Olor	6,15±0,14	6,12±0,14	0,85
Terneza	6,50±0,14	6,44±0,12	0,74
Sabor	6,27±0,14	6,23±0,11	0,79
General	6,35±0,13	6,42±0,10	0,66

Conclusiones

El sistema de alimentación no modificó la aceptabilidad de la carne, obteniéndose adecuadas valoraciones en ambos casos. Se resalta el sabor como atributo determinante de la aceptabilidad en corderos. Estos resultados permitirían evaluar la factibilidad de la suplementación exclusiva de corderos, sin alterar la aceptabilidad de los consumidores.

Bibliografía

- HOPKINS, D.L., HEGARTY, R.S., WALKER, P.J. and PETHICK, D.W. 2006. Australian J. Exp. Agr. 46: 879-884.
- BAIN, I., CEBALLOS, D., VILLA, D.M., ACUÑA, S., VARGAS, P., ANDRADE, M. y INCHAUSTI, C. 2020a. Rev. Arg. Prod. Anim, en prensa.
- BAIN, I., VARGAS, P., GRIGIONI, G., MORENO, K., ANDRADE, M. y INCHAUSTI, C. 2020b. Rev. Arg. Prod. Anim, en prensa.