

Efecto de la raza sobre la calidad de la canal y de la carne en corderos Pampinta y su cruce por Hampshire DownStazionati, M.F.^{1*}, Keilty, H², Sanchez, H², y Murcia¹, V.N.¹EEA Anguil "Ing. Agr. Guillermo Covas", INTA, Anguil, La Pampa.²Facultad de Ciencias Veterinarias, UNR, Casilda, Santa Fe.*E-mail: stazionati.micaela@inta.gob.ar*Effect of the breed on the quality carcass and meat in Pampinta male and its cross by Hampshire Down***Introducción**

Los cambios que en forma constante suceden en el gusto y hábito de los consumidores, han creado nuevos desafíos a las cadenas agroalimentarias. Cada vez, se le da más importancia a aspectos tales como sabor, ternura, jugosidad, salud y seguridad alimentaria de los productos. Esto da oportunidad de promocionar la carne de cordero, teniendo como estrategia disminuir el contenido de grasa de la canal, ofreciendo un producto magro pero de alta calidad. A pesar de la caída del stock ovino en Argentina y los cambios en la economía, no se puede dejar de percibir los indicios del mercado, como aumentar la diversificación y ofrecer nuevos productos, pero por sobre todo calidad de productos que se posicionen frente a mercados de alto poder adquisitivo (Salgado, 1996). Los cruzamientos son una buena herramienta para mejorar la producción de carne ovina, basada en machos de razas carniceras, pudiendo brindar la posibilidad de generar distintos rendimientos y características diferentes (Bianchi et al., 2004). El objetivo del presente trabajo fue evaluar el efecto del tipo racial sobre las características de la calidad de canal y carne de corderos Pampinta y su cruce con Hampshire Down.

Materiales y Métodos

El trabajo se realizó en las instalaciones de la EEA INTA ANGUIL de La Pampa, durante el periodo 9/2/2018-14/12/2018. Se utilizaron 23 corderos machos enteros, 11 de la raza Pampinta y 12 cruces Pampinta por Hampshire Down. Desde el parto hasta el embarque los corderos fueron controlados y pesados semanalmente. Al pie de la madre pastorearon en verdeos de triticale con vicia y siendo destetados el día 11/9/2018 con un peso promedio de 20.16 kg de peso vivo, un rango de edad de 40 días y una CC de 2.5 en promedio, ingresando a engorde a corral durante 84 días. La dieta se compuso de rollo de alfalfa molido, alimento balanceado proteico de 16% PB y grano de maíz. El día de faena se midió el peso (Pampinta 37,25 ± 1,76 kg/pv; Hampshire Down 37,25 ± 1,81 kg/pv) y rendimiento de la canal caliente; conformación y engrasamiento utilizando el estándar de clasificación de canales y cobertura grasa de la Unión Europea (CEE); grasa (pélvico-renal) según Colomer-Rocher et al. (1988) para la categoría de más de 13 kg de canal; pH (Hanna HI9025, con electrodo para carne FC 200, USA); longitud de la canal (L.C) y pierna (L.P); ancho de grupa (A.G) y tórax (A.T) e índices de compacticidad 1(A.G./L.C.); 2 (P.C.F/L.C) y 3 (A.G/L.P). Luego de 12 hs de maduración se midió el pH, rendimiento de la canal fría, y a partir de un corte realizado sobre el lado izquierdo de la canal que comprendía las vértebras, costillas y músculos perivertebrales se determinó en el músculo *longissimus dorsi* el espesor de grasa dorsal (EGD); punto GR; área de ojo

de bife (AOB); ternura con la cizalla Warner-Brätzler; capacidad de retención de agua (CRA) y mermas de peso por cocción (PPC). Se analizó el efecto de la raza en dichas variables mediante un análisis de varianza con el programa Infostat.

Resultados y Discusión

Los animales cruces clasificaron en la categoría de conformación R o buena con un 50% y los Pampinta en la categoría O normal con un 45.45%. Algo similar a lo observado en conformación, se observó en la cobertura grasa donde las mayores frecuencias observadas fueron de categoría 3, siendo 58.3% en los cruces y 41.66% en Pampinta.

No hubo efecto de raza (P=0.05) en todas las características de la canal evaluadas (L.C; L.P; A.G; A.T; pto GR; índices de compacticidad y rto de la canal fría y caliente).

Asimismo, no hubo diferencias significativas sobre las características de la calidad de carne (CRA; PPC; textura; pH; AOB y EGD).

Conclusiones

A pesar que los resultados del presente trabajo no fueron significativos para calidad de la carne y en la calidad de la canal, los animales cruce tuvieron mejor conformación y engrasamiento. Estos resultados proponen tener en cuenta que tipo de cordero obtenido por cruzamiento es apto para producir una mejor calidad de canal. Cabe destacar que esta mejor conformación no se acompaña de un aumento del EGD en animales cruce, lo que resulta beneficioso. Los resultados similares en calidad de carne en ambos genotipos habrían sido determinados por variables ambientales tales como nutrición, edad, sexo y manejo.

Bibliografía

CEE, Modelo comunitario de clasificación de canales de ovinos. R. (CEE) n° 2137/92, R. (CEE) n° 461/93. Luxemburgo.

InfoStat versión 2011. Grupo InfoStat, FCA, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. URL <http://www.infostat.com.ar>

Bianchi, G., Bentancur, O., Sañudo, C. Agrociencia 2004 Vol. VIII, N°1 41-50.

Salgado, C. 1996. XXIV Jornadas Uruguayas de Buiatría. 13-15 de junio de 1996. Paysandu. Uruguay. Pp: c2.1-c2.10

