

# Calidad de la res y de la carne bovina de machos enteros y castrados alimentados a corral

Bain<sup>1\*</sup>, I., González<sup>1</sup>, D.M., Iglesias<sup>1</sup>, R.O., La Torraca<sup>1</sup>, A.J., López O<sup>2</sup>, F.

bain.ingrid@inta.gov.ar

<sup>1</sup>INTA EEA Chubut; <sup>2</sup>Chacra N°258 S.A., Gaiman, Chubut.



2 categorías bovinas  
Novillito (NOV, n=18)  
Macho Entero Joven (MEJ, n=20)  
460 kg vivo promedio.



Faena en Frigorífico (a 1160 km de distancia)

- Peso vivo a la faena previo a la carga (**PVF**)
- Peso de res fría (**PRF**)
- Rendimiento (**Rto**=PRF/PVF)
- Conformación y engrasamiento de reses
- Profundidad de tejidos (**GR**)
- Color de grasa subcutánea (**L\***, claridad; **a\***, índice de rojo; **b\***, índice de amarillo)
- pH 45 minutos (pH45) y 24 horas (pH24) post faena



Datos analizados a través de ANOVA, con tratamiento como efecto fijo; significancia de 5%.

Variable	NOV	MEJ	P-valor
PVF, kg	451,2±6,7	466,65±6,40	0,1053
PRF, kg	231,3 ±3,6	236,5±3,4	0,3010
Rto	0,513±0,004	0,506±0,004	0,2329
Engrasamiento	1,9±0,1 a	1,0±0,1 b	<0,0001
GR (mm)	57,0±1,4	54,7±1,4	0,2713
L* grasa subc.	72,47±0,41 a	71,14±0,34 b	0,0111
a* grasa subc.	9,83±0,36 b	10,84±0,34 a	0,0465
b* grasa subc.	21,27±0,38	20,27±0,36	0,0669
pH45	6,30±0,045	6,33±0,05	0,7330
pH24	5,58±0,02 b	5,69±0,02 a	0,0006

- 100% de los animales faenados : Conformación B (Muy buena)

- ✓ Los MEJ presentaron menor engrasamiento y grasa subcutánea con menor **L\*** y mayor **a\*** respecto a NOV, a igual peso y edad.
- ✓ El pH final fue mayor para MEJ, aunque dentro del rango de pH normales, incluso con ayuno prolongado como el de este ensayo.