

Inclusión de granos de destilería en la dieta de bovinos a base pastoril: impacto en atributos sensoriales

Merayo, M.^{1,2,3,5*}, Soteras, T.^{1,5}, Grigioni, G.^{1,2,4,5}
merayo.manuela@inta.gov.ar

¹Instituto Tecnología de Alimentos, INTA ²CONICET ³Facultad de Ciencias Médicas, UCA ⁴Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias UM., ⁵CyTeSAS

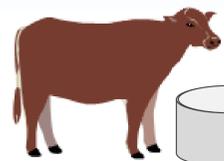
FOTO
Autor/es
(opcional)

OBJETIVO

Determinar y comparar el perfil sensorial de muestras de carne procedentes de animales alimentados con dietas a base pastoril pura, base pastoril con suplemento de granos de destilería secos con solubles (DDGS) y con maíz roado y base pastoril con suplemento de maíz roado.

MATERIALES Y MÉTODOS

Tras una recría pastoril, se formaron tres grupos (n = 8) de vaquillonas de 16-17 meses (Charolais x Aberdeen Angus) que durante 61 días recibieron las dietas tratamiento: T1, T2, T3.



T1

Dieta pastoril pura.

T2

Dieta pastoril + 50:50 de DDGS y maíz roado (0,8% del PV.)

T3

Dieta pastoril + maíz roado (0,8% del PV.)

Se trabajó con muestras de carne.

Evaluación del perfil sensorial



Prueba de análisis descriptivo cuantitativo (QDA®) 8 panelistas entrenados



RESULTADOS

Perfil sensorial (QDA®)¹ de las muestras de carne procedentes de los tres tratamientos dietarios.

Atributo	Dieta ²			EEM ³	Significancia ⁴
	T1	T2	T3		
Olor	4,37 a	3,79 b	4,10 ab	0,19	0,03
Terneza inicial	4,16	4,45	5,10	0,29	0,14
Terneza sostenida	4,62 b	4,68 b	5,65 a	0,34	0,01
Tejido conectivo	5,29 a	5,75 a	4,32 b	0,27	0,00
Jugosidad	5,27	5,45	5,23	0,32	0,87
Flavor	4,56	4,56	4,36	0,18	0,85

¹Escala de intensidad lineal continua de 10 cm con anclajes verbales en los extremos. ²T1=pastoril, T2=suplementación con DDGS, T3=suplementación con maíz. ³Error estándar de la media. ⁴Letras distintas en la misma fila indican diferencias significativas (p<0,05).

CONCLUSIONES

La suplementación con DDGS de maíz podría adoptarse como una alternativa estratégica para bovinos alimentados a base pastoril bajo el nivel de inclusión ensayado sin presentar modificaciones sobre los atributos sensoriales de la carne estudiados.