

**TPP 34 Destete anticipado y producción de corderos Merinos en pastoreo y confinamiento. Aceptabilidad de la carne.**Bain, I.<sup>1\*</sup>, Ceballos, D.<sup>2</sup>, Villa, D.M.<sup>2</sup>, Acuña, S.<sup>1</sup> y Inchausti, C.<sup>3</sup><sup>1</sup> INTA EEA Chubut. 25 de Mayo 4780, CP 9100. Trelew. <sup>2</sup>INTA EEAf Esquel. <sup>3</sup>Alimentos Balanceados CRECER S.A.\*E-mail: [bain.ingrid@inta.gob.ar](mailto:bain.ingrid@inta.gob.ar)*Early weaning and production of Merino lambs grazing and feedlot. Acceptability of meat.***Introducción**

En la Patagonia, las elevadas pérdidas de corderos en las veranadas han obligado a los productores a realizar destetes anticipados. Así, el engorde de corderos en pastoreo y/o confinamiento se plantea como una alternativa a implementar en dichos sistemas. La evaluación de la carne producida en estos sistemas y su percepción por los consumidores debe ser tenida en cuenta al momento de promover el consumo de carne ovina, al considerar que ciertos aspectos como la textura (particularmente ternera y jugosidad) y el flavor, son los atributos que determinan la decisión de reiterar, o no, la compra de carne. El objetivo del trabajo fue evaluar la aceptabilidad, por parte de los consumidores, de la carne de corderos Merino destetados anticipadamente y engordados en distintos sistemas de alimentación: pastoreo y confinamiento.

**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 Merino destetados anticipadamente (3 meses de edad) y engordados en dos sistemas de alimentación: Confinamiento (C): 15 corderos alimentados con alimento balanceado (77,9% DIMS y 13,9% PB) y heno de mallín (58,4% DIMS y 6,5% PB). Pastoreo Rotativo (P): 15 corderos alimentados sobre una pastura de festuca y cebadilla (62,6% DIMS y 9,1% PB), bajo pastoreo rotativo y suplementación durante los últimos 90 días con balanceado (igual al utilizado en C). La duración del engorde fue de 60 y 158 días, el peso de la canal  $12,8 \pm 0,6$  kg y  $12,3 \pm 1,2$  kg y el engrasamiento  $2,4 \pm 0,1$  y  $2,4 \pm 0,1$  para C y P, respectivamente (Bain et al., 2017a). Las muestras de carne se cocinaron en grill eléctrico de doble contacto hasta alcanzar una temperatura interna de 80 °C, cortadas en lonjas de 2 cm de lado y entregadas inmediatamente codificadas y de a una a cada consumidor, de modo que cada uno probara las distintas muestras en distinto orden, respetando para cada uno la zona de obtención de la muestra en cada tratamiento. Cada consumidor probó los dos tratamientos. Los atributos evaluados fueron: aceptabilidad del olor, ternera, sabor y aceptabilidad general, en una escala hedónica de 8 puntos (1=me desagrada extremadamente, 8=me gusta extremadamente). Previamente se entregó una muestra inicial de cordero para familiarizarse con el uso de planillas, atributos y escala a evaluar. Se realizó una encuesta de opinión (Bain et al., 2020) 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 ANVA, considerando el tratamiento como efecto fijo. La comparación de medias se realizó a través de la prueba de Bonferroni ( $p \leq 0,05$ ). Se realizó un análisis de correlaciones

de Pearson entre los parámetros de aceptabilidad (InfoStat, 2013).

**Resultados y Discusión**

La aceptabilidad del olor, de la ternera, del sabor y la aceptabilidad global de la carne de corderos no presentaron diferencias significativas debidas al sistema de alimentación ( $p > 0,05$ ). Se observaron valores elevados en los diferentes parámetros evaluados, con puntuaciones en torno a 6 sobre una escala de 8 puntos, correspondiente a "me gusta moderadamente" (Cuadro 1). La aceptabilidad de la ternera, fue el atributo con mayores valoraciones por parte de los consumidores, con medias por encima de 6 para ambos tratamientos. Estos resultados coinciden con los valores de ternera medidos instrumentalmente y fueron similares para ambos tratamientos, en torno a 20-22 N de fuerza de corte (Bain et al., 2017 b), que corresponden a carnes tiernas (Hopkins et al., 2006). La aceptabilidad global de la carne de corderos se relacionó en mayor medida con la del sabor (0,87,  $p < 0,001$ ), y en menor medida con la de ternera (0,69,  $p < 0,001$ ) y del olor (0,61,  $p < 0,001$ ). En la encuesta de opinión un 51,8 % de los participantes manifestaron preferir carne de animales alimentados a pasto, un 2,4% aquellas con concentrados, un 15,7% aquellas basadas en dietas mixtas (pasto + grano) y un 30 % consideraron indistinto el tipo de alimentación recibida por los animales.

**Cuadro 1.** Aceptabilidad de los parámetros sensoriales de la carne de corderos Merino en pastoreo y confinamiento evaluados por consumidores. Medias y error estándar (EE)

Aceptabilidad	Pastoreo	Confinamiento	EE	P-valor
Olor	5,98 ± 0,12	6,01 ± 0,14	0,13	0,85
Ternera	6,62 ± 0,14	6,75 ± 0,11	0,13	0,46
Sabor	5,74 ± 0,15	6,00 ± 0,14	0,15	0,21
General	5,96 ± 0,15	6,12 ± 0,13	0,14	0,45

**Conclusiones**

El sistema de alimentación de corderos no modificó la aceptabilidad de la carne, con adecuadas valoraciones dadas en ambos casos. Variables que afectan el sabor deben ser tenidas en cuenta en los sistemas productivos por su influencia en la aceptabilidad, y en las estrategias de promoción de la carne ovina. Si bien la mayoría de los consumidores prefirió la alimentación de los corderos a pasto (según encuesta), la aceptabilidad de la carne fue similar en ambos sistemas.

**Bibliografía**

- BAIN, I., CEBALLOS, D., VILLA, D.M., TRACAMAN, J. 2017a. Rev. Arg. Prod. Anim. Vol. 37 (1): 281.
- BAIN, I., GRIGIONI, G., CEBALLOS, D., VILLA, D.M., MORENO, K. 2017b. Rev. Arg. Prod. Anim. Vol. 37 (1): 282.
- BAIN, I., CEBALLOS, D., VILLA, D.M., ACUÑA, S., VARGAS, P., ANDRADE, M., INCHAUSTI, C. 2020. Rev. Arg. Prod. Anim, en prensa.
- HOPKINS D. L., HEGARTY, R. S., WALKER, P. J., PETHICK, D. W. 2006. Australian J. Exp. Agr. 46: 879-884.