

CARACTERÍSTICAS AL SACRIFICIO DE CANALES DE “CABRITO TRANSMONTANO”

Teixeira, A., Fernandes, B. y Rodrigues, S.

Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Sta Apolónia Apt 1172 5301-855 Bragança, Portugal. teixeira@ipb.pt

INTRODUCCIÓN

El “cabrito transmuntano” es uno de los dos productos con denominación protegida (DOP) portugueses con una importancia cada vez mayor para los diversos segmentos de la filera, desde del productor al consumidor. Según el cuaderno de especificaciones se designa por “CABRITO TRANSMONTANO”, la canal de animales de la raza Caprina Serrana, de ambos sexos, alimentados a base de leche materna, con treinta a noventa días de edad y creados en las condiciones agroecológicas del solar de la raza en el NE de Portugal.

Particularmente para el agrupamiento de productores y para la cooperativa de comercialización que le está asociada, resulta importante evaluar las características y tipos de canales comerciales preferidos y sus respectivos destinos.

Así el objetivo del presente trabajo es contribuir al mejor conocimiento de las características carniceras del tipo de animal comercializado.

MATERIAL Y MÉTODOS

El presente estudio utilizó la base de datos de la Asociación Nacional de Caprincultores de la Raza Serrana (ANCRAS) entre los años 1998 y 2009, para las variables peso vivo, peso canal y peso canal fría y rendimiento comercial. De acuerdo con la época del año, mes de sacrificio, y destino se ha realizado un análisis de varianza. Se ha usado el programa SPSS, versión 18 y las medias han sido comparadas por el test de Tukey.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la tabla 1 se presentan los porcentajes de sacrificios en las distintas épocas del año (1 - meses de Noviembre a Enero, 2 - meses de febrero a mayo, 3 - junio y agosto y 4 - septiembre a octubre), bien como los porcentajes de canales comercializadas en los distintos destinos (1 - autoconsumo, 2 - restaurantes, 3 – al detalle y 4 - no identificado). De su análisis se verifica que la principal época de venta de cabritos corresponde a los meses de febrero a mayo coincidiendo con festividades de Carnaval y Pascua, confirmando lo indicado por Teixeira (2003 y 2009). En relación al destino comercial de los cabritos confirma que la restauración y la venta al detalle son los principales.

En la tabla 2 se muestran las medias y desviación estándar para las variables peso vivo, peso canal y rendimiento con la significación para los efectos mes y destino. De los resultados del test Tukey verificamos que los cabritos sacrificados en los meses de mayo a julio presentan, significativamente, un mayor peso vivo frente a los sacrificados en los meses de octubre a enero (10,2 frente a 8,4 kg, respectivamente) a lo que corresponden los pesos de canal de 5,6 y 4,8 kg. Los datos confirman lo indicado por el sistema tradicional de producción caprina en el NE de Portugal indicado por Jiménez-Badillo et al. (2009). En relación al rendimiento fueron las canales de los cabritos más pesados las que presentaron un valor significativamente superior, 56% contra 53%.

Al observarse un efecto significativo del destino para todas las variables estudiadas, en la tabla 3, verificamos que son las canales con destino a la restauración las que son más pesadas con un valor medio de 5,4 kg, en cuanto que las canales de autoconsumo son las más ligeras, 4,9 kg, lo que confirma lo indicado por Teixeira (2009) que los restaurantes rentabilizado un mejor rendimiento en canal (56%) prefieren las canales más pesadas. El autoconsumo correspondiendo a una tradición secular de cocinar el cabrito asado al horno, prefiere las canales más ligeras conforme señalado por Rodrigues y Teixeira (2010).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Jiménez-Badillo, M.R., Rodrigues, S., Sañudo, C., and Teixeira, A., 2009. Non-genetic factors affecting live weight and daily gain weight in Serrana Transmontano kids. *Small Ruminant Research* 84: 125–128.
- Rodrigues S. and Teixeira A., 2010. Consumers' preferences for meat of Cabrito Transmontano. Effects of sex and carcass weight. *Spanish Journal of Agricultural Research* 8(4): 936-945.
- Teixeira, A., 2003. Goat Sector in Portugal. *International Goat Association Newsletter*, February, pp. 15–17.
- Teixeira, A., Delfa, R., Albertí, P., 1998. Influence of production factors in the characteristics of meat from ruminants in Mediterranean areas. *Proceedings of the International Symposium on the Basis of the Quality of Typical Mediterranean Animal Products*. Badajoz and Zafra, Spain, 29 September–2 October 1996. EAAP Publication No. 90. The Netherlands: Wageningen Pers. 315–319.

Tabla 1. Porcentaje de sacrificios e destino en función de la época del año

Época	Destino	% Canales	% Sacrificios
1	1	3,6	30,1
2	2	28,5	43,2
3	3	59,2	14,9
4	4	8,6	11,9

Tabla 2. Características de las canales. Efecto de la época del año y destino

Efectos	N	Peso vivo (kg)	Peso canal (kg)	Rendimiento (%)
	11908	9,4 ± 1,8	5,2 ± 1,01	54 ± 0,04
Época		**	**	**
Destino		**	**	NS
Época x Destino		NS	NS	**

*** indican diferencias significativas, con mínimo $P \leq 0,01$; NS indica No significativo*

Tabla 3. Características de las canales. Efecto de la época del año y destino

	Época				Destino			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Peso vivo	8,8a	9,6b	10,2c	8,4a	9,2a	9,3ab	9,5b	9,3ab
Peso Canal	4,8a	5,3b	5,6b	4,8a	4,9a	5,4b	5,3b	5,2ab
Rendimiento	0,53a	0,54ab	0,54ab	0,56b	0,51a	0,56b	0,53a	0,55b

Letras distintas en la misma línea indican diferencias significativas, con mínimo $P \leq 0,01$

CARCASS CHARACTERISTICS AT SLAUGHTER OF “CABRITO TRANSMONTANO”

ABSTRACT.

The aim of this paper is to contribute to a better understanding of the butcher characteristics of the type of animal commercialized. This study used the database of the National Association of Raza Serrana Caprincultores (ANCRAS) between 1998 and 2009, for live weight, carcass weight and killing-out percentage. The main selling season of kids is for the months of February to May to coincide with Carnival and Easter holidays. Regarding the kids consumer destination it confirms that the restaurants are the highest consumers. Data suggested a greater live weight of slaughtered between May and August compared to the months from October to January (10.1 vs 8.4 kg, respect) to the corresponding carcass weights of 5.6 and 4,7 kg. Carcasses preferred by restaurants are the heavier ones.

Keywords: *cabrito, live weight, carcass, quality*