

CLASIFICACIÓN DE CANALES DE POTRO MEDIANTE VALORES SUBJETIVOS

Sarriés¹, M.V., Cittadini^{1,2}, A., Ojer¹, M., Lorenzo², J.M., y Canals¹, R.M.

¹Instituto de Investigación Is-Food. ETSIA. Universidad Pública de Navarra. 31006 Pamplona, España.

²Centro Tecnológico de la Carne de Galicia. Avd. Galicia, 4, Parque Tecnológico de Galicia, 32900 San Cibrao das Viñas, Ourense, España; vsarries@unavarra.es

INTRODUCCIÓN

Actualmente, el sistema de comercialización de la carne equina, carece de un sistema de clasificación oficial que categorice este tipo de canales. Por ello, el estudio de la calidad de la canal, resulta ser de gran interés porque puede ayudar a determinar qué factores pueden afectar a su valor económico. El objetivo del presente estudio ha sido clasificar canales de potro de raza *Jaca Navarra* y *Burguete* mediante valores subjetivos.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se han utilizado 46 canales de potros de raza *Jaca Navarra* (27) y de raza *Burguete* (19). La clasificación de la conformación se realizó mediante el sistema de clasificación de las canales ONIVEB (ONIVEB, 1979), (“Extra”, “Buena” y “Medio”), el Estado de Engrasamiento (E. E.) (Courtot, 1984) (“No graso”, “Poco cubierto”, “Cubierto”, “Graso”, “Muy graso”) y las variables cualitativas (Horcada, A., 2000): Distribución de la Grasa de cobertura (D. Gr.) (“Uniforme”, “Irregular”), Color de la Grasa (Col. Gr.) (“Blanca”, “Blanca amarillenta”, “Amarilla clara”, “Amarilla” y “Amarilla intensa”), Consistencia de la Grasa (Con. Gr.) (“Dura”, “Blanda” o “Aceitosa”), cantidad de Grasa en la Falda (Gr. Fa.) (“No graso”, “Poco cubierto”, “Cubierto”, “Graso”, “Muy graso”) y color de la Carne (Col. Car.) (“Rosa pálido”, “Rosa”, “Rojo pálido”, “Rojo” y “Rojo intenso”). Cada clase se puntuó numéricamente y se añadieron los signos + y – considerándose como +0,25 o -0,25 puntos de la variable estudiada sobre la puntuación de la clase correspondiente.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El tipo de raza (*Jaca Navarra* vs. *Burguete*) se relacionó de manera significativa con los diferentes grados de conformación de ONIVEB ($\chi^2 = 9,4$; $p < 0,1$). Un 33,3% y un 68,4% de las canales de las razas *Jaca Navarra* y *Burguete* se clasificaron en la categoría “Extra”. Por consiguiente, se trata de canales con perfiles convexos cuyo desarrollo muscular es denso y masivo. Estos resultados concuerdan con los hallados por Sarriés y Beriain (2005). Por otra parte, no hay evidencias estadísticamente significativas entre la raza y las diferentes variables subjetivas que evaluaron la calidad de la canal. Así, para el E. E. ($\chi^2 = 14,6$; $p > 0,05$) resultó ser un 44,1% canales “Poco cubierto”, por tanto, sería interesante trabajar sobre la deposición de grasa de los potros para que ésta mejore la conservación de las canales durante la refrigeración. Para el caso de la D. Gr. en la canal, el 100% de las canales tuvieron una distribución “Uniforme”. En relación al Col. Gr. ($\chi^2 = 3,4$; $p > 0,05$), el 83% de las canales alcanzaron un color de la grasa “Blanco”, lo que evidencia que las características del alimento aportado a los animales en este estudio ha sido similar. Acerca de la Con. Gr. ($\chi^2 = 4,9$; $p > 0,05$), un 97% de las canales tuvo una consistencia “Dura” lo que contribuye positivamente a la maduración de las canales y a reducir la liberación de agua durante la refrigeración de las mismas. Respecto a la cantidad de Gr. Fa. ($\chi^2 = 9,08$; $p > 0,05$), un 50% de las canales estuvieron “Cubiertas”. Finalmente, en cuanto al Col. Car. ($\chi^2 = 3,5$; $p > 0,05$), un 63,4% de las canales alcanzaron un color “Rojo”, lo que puede considerarse adecuado para el consumidor de carne de potro.

CONCLUSIÓN

El sistema de clasificación ONIVEB y las variables subjetivas cualitativas medidas en la canal sobre los potros de raza *Jaca Navarra* y *Burguete* permiten identificar y clasificar de una forma sencilla y rápida en diferentes categorías comerciales, las cuales podrían ser empleadas para predecir el valor comercial de las canales mediante las diferencias observadas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Courtot, D., 1984. Le cheval. 611-614, Paris, INRA Ed.
- Horcada, A., 2000. Navarra. Agraria, 119, 57-64.
- ONIVEB, 1979. Office National Interprofessionnel du Betail et des Viandes, France.
- Sarriés M.V., 2005. Meat Sci. 70: 141-152.

Agradecimientos: Proyecto OPEN2PRESERVE (SOE2/P5/E0804) financiado por el Fondo Europeo del Desarrollo Regional (FEDER).