

CALIDAD DE LA CARNE DE MACHOS DE LA RAZA AVÍCOLA AUTÓCTONA "BRANCA", SUJETOS A DOS SISTEMAS ALIMENTARIOS DIFERENTES

Soares^{1,2}, M.L., Maia¹, C.M., Araújo^{1,2,3}, J.P., Preciosa², P., Lorenzo⁴, J.M., Bermudez⁴, R. y Cerqueira^{1,2,5*}, J.L.

¹Escola Superior Agrária do IPVC, Refóios do Lima, 4990-706 Ponte de Lima, Portugal. ²Centro de Investigação e Desenvolvimento em Sistemas Agrolimentares e Sustentabilidade (CISAS) IPVC, Viana do Castelo, Portugal. ³Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA – IP Viana do Castelo, Portugal. ⁴Centro Tecnológico da Carne (CTC), Ourense, España. ⁵Centro de Investigação em Ciência Animal e Veterinária (CECAV) e Laboratório Associado para Ciência Animal e Veterinária (AL4AnimalS), Portugal
*cerqueira@esa.ipvc.pt

INTRODUCCIÓN

Aliada a la cultura y costumbres gastronómicos las razas autóctonas son responsables de la comida de varias regiones de Portugal (DGAV, 2013). El reducido conocimiento de la raza "Branca" justifica la realización de estudios realzando su actuación productiva y evaluación de la calidad de su carne (Carolino *et al.*, 2013). Fue objetivo del presente trabajo evaluar la calidad de la carne de machos de raza "Branca" sometidos a dos dietas diferentes.

MATERIAL Y MÉTODOS

Fueron sacrificados a los 195 días de edad 16 machos (bando I (BI) – 8 alimentados con maíz. bando II (BII) – 8 alimentados con concentrado comercial), siendo separadas las piezas de pecho y de muslo-pierna. Fue determinado el pH, % de proteína y grasa, en el pecho y muslo-pierna, % de cenizas y humedad en el pecho. El perfil de ácidos grasos (AGs) fue evaluado en las dos piezas. El análisis estadístico se realizó con software Statistica para Windows, versión 14.0.0.15. Se realizó análisis de variancia (ANOVA), siendo establecidas diferencias significativas para $P < 0,05$.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El pH varió entre 5,6 a 6,2, con diferencias ($P < 0,05$) entre lotes y localización, presentando el muslo-pierna valores superiores. El porcentaje de proteína en el pecho fue superior en los dos lotes, en relación al muslo ($P < 0,05$), presentando BII valores superiores (pecho: BI 23,3 % vs. BII 24,7 %; muslo: BI 19,9 % vs. BII 20,9 %). Nuestros resultados fueron similares a los descritos para otras razas autóctonas portuguesas por Soares (2015). En la grasa se ha verificado diferencias simplemente entre piezas ($P < 0,05$) (pecho: BI 1,2 % vs. BII 0,6 %; muslo: BI 4,8 % vs. BII 4,2 %). El porcentaje en cenizas (BI 1,12 vs. BII 1,11) y de humedad (BI 74,6 vs. BII 72,7) fueron diferentes ($P < 0,05$). El perfil de ácidos grasos ha variado entre lotes, con el valor más elevado en los saturados en BI (BI 30,4 % vs. BII 28,1 %) y en los insaturados en el BII (BI 69,6 % vs. BII 71,9 %). El porcentaje de AG n-6 e n-3 fue superior ($P < 0,05$) en el BII; AG n-6 (BI 27,3 vs. BII 37,0) AG n-3 (BI 1,0 vs. BII 1,6). En la relación n-6/n-3, se destacan los de valores más reducidos, en el pecho (BI 25:1 vs. BII 21:1) y en muslo-pierna (BI 36:1 vs. BII 29:1), coincidiendo con lo observado previamente por Soares (2015).

CONCLUSIÓN

Los resultados físico-químicos concuerdan con los observados por otros autores para esta raza. Los porcentajes de proteína y grasa fueron ligeramente superiores en BII (con concentrado). Ambas dietas proporcionaron un elevado porcentaje de AG insaturados, principalmente en relación a la distribución de n-6 y n-3, donde el lote BII presentó los mejores resultados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Carolino, N., Afonso, F., Calção, S. 2013. Avaliação do estudo de risco de extinção das Raças Autóctones Portuguesas. PDR2020. 1-9; • DGAV. 2013. Da origem das galinhas: In Raças Autóctones Portuguesas. Direcção Geral de Alimentação e Veterinária, 246-265. • Soares, M.L. 2015. Phd. ICBAS- UP.

Agradecimientos: CISAS-IPVC y Proyecto UIDB/CVT/00772/2020 y LA/P/0059/2020 financiado por FCT - Portugal.