

EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE TERNERA

Benito*, A., Vieira, C. y García, J.J.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. Ctra. Burgos, 119

*bendiaal@itacyl.es

INTRODUCCIÓN

La población actual muestra un interés cada vez más creciente por el consumo de alimentos saludables. Paralelamente existen varias corrientes que incentivan los hábitos culinarios que excluyen cualquier producto cárnico de la dieta. Ante este escenario resulta necesario buscar estrategias de producción que potencien las propiedades beneficiosas de la carne sobre la salud del consumidor.

MATERIAL Y MÉTODOS

En la prueba participaron dos explotaciones de cebo, en cada una de ellas se comparaban dos lotes de cuatro animales, de igual raza (conjunto mestizo) y edad cada uno, un lote recibía heno y pienso; y el otro, paja y pienso. Las raciones fueron isoproteicas e isoenergéticas, empleando concentrados con distintas fórmulas en función de las características de la fibra. Al finalizar la fase de engorde se llevó a cabo un análisis de la calidad de la carne (color, pH, NIR y ácidos grasos) con el objetivo de encontrar diferencias entre las dos estrategias de alimentación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El estado químico de la mioglobina presentó coloraciones más vivas (preferidas por el consumidor) en las muestras procedentes de los animales alimentados a base de paja y pienso, evidenciando el efecto dieta sobre el color de la carne, en concordancia con lo indicado por otros autores (Horcada *et al.*, 2021). El pH no mostró diferencias significativas, permaneciendo en los dos casos dentro de los valores recomendables; este parámetro se ve más influido por el estrés que por la alimentación, del mismo modo que señalan ciertos autores (Cerdeño y Mantecón, 2003). Los porcentajes de grasa y proteína fueron ligeramente superiores en la carne de los animales que recibieron heno y pienso, en contraposición a lo que ocurrió con la humedad, que resultó ser menor respecto al grupo "paja". En referencia al análisis de ácidos grasos, el contenido en ácido linoleico conjugado (CLA) fue mayor en la carne de los animales alimentados con paja y pienso, en este mismo lote la relación omega 6/omega 3 fue inferior respecto al grupo "heno". Estos resultados se aproximan a los encontrados en un experimento anterior en el que se comparó silo de maíz y concentrado, con paja y concentrado. (Casasús *et al.*, 2012).

CONCLUSIÓN

El color de la carne es una variable muy heterogénea. Los valores de pH dependen más del manejo previo al sacrificio que de la alimentación que hayan recibido los animales. La carne procedente de la dieta paja/pienso presenta unos valores Ω -6/ Ω -3 y CLA más saludables para el consumidor que las muestras correspondientes al grupo heno/pienso.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Casasús, I., Ripoll, G., Albertí, P. 2012. Inclusión de silo de maíz en las dietas de cebo de terneras: Rendimientos técnico-económicos y calidad de la canal y de la carne. ITEA. Vol. 108(2): 191-206.
- Cerdeño, A.I., Mantecón, A.R. 2003. Nutrición y calidad de carne de vacuno: efecto de la alimentación durante la lactancia y acabado de terneros. *Albóitar* 66. 44-46.
- Cortés, X., Mora, J., Oliva, P., Morazán, H., Seradj, A.R, Balcells, J., Villalba, D. 2013. Comparación de dos dietas en terneros de engorde: dieta convencional (pienso y paja) vs. Unifeed. AIDA. XV Jornadas sobre Producción Animal, Tomo I. 61-63.
- Horcada, A., García, S., López, A. 2021. Calidad carne de terneros de raza Retinta criados en dos modelos de producción ecológica. *Revista Colombiana de Zootecnia RCZ*. 7(12).

Agradecimientos: Al Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014 2020, financiado en un 80 % por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y en un 20 % con cargo al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Así como a todos los integrantes de este proyecto.