

SP 19170
id. 27835

search
for

[ABOUT BIOLINE](#)
[ALL JOURNALS](#)
[REPORTS](#)
[NEWS](#)
[FAQ](#)


Archivos Latinoamericanos de Produccion Animal

ASOCIACION LATINOAMERICANA DE PRODUCCION ANIMAL

ISSN: 1022-1301

VOL. 13, NUM. 4, 2005, PP. 138-146

Archivos Latinoamericanos de Produccion Animal, Vol. 13, No. 4, 2005, pp. 138-146

Animal Products

Code Number: la05018

PA 01. Predicción del rendimiento carnicero de bovinos cebú. J. Camacho S.¹ & G. Vargas A.². ¹Instituto Tecnológico de Costa Rica y ²Corporación Ganadera

Se evaluaron modelos de predicción del rendimiento carnicero de bovinos cebuinos en Costa Rica, a partir del peso del animal o la canal, medidas longitudinales o de área de la canal, evaluaciones subjetivas del desarrollo muscular y la cobertura de grasa de la canal y de criterios de clasificación como sexo y edad del animal, determinada por la fórmula dentaria. Se evaluó el potencial de las variables independientes como predictoras candidatas y se seleccionaron las que mostraron mayor correlación con las variables dependientes. Se analizó la presencia de problemas de multicolinealidad y el cumplimiento de los supuestos del método de regresión múltiple. Finalmente se ajustaron modelos para la producción total de carne magra y para los cortes de mayor valor comercial. Los coeficientes de determinación variaron entre 0.69 y 0.96.

Palabras clave: rendimiento carnicero, composición de la canal, predicción, ganado cebú

PA 02. Efecto del índice de proteólisis sobre la textura del jamón crudo curado. J. Ruiz-Ramírez¹, X. Serra², P. Gou², J. Arnau². ¹La Universidad del Zulia, Facultad de Ciencias Veterinarias, Departamento de Producción e Industria Animal, Maracaibo, Venezuela. ²Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Unitat de Tecnologia de Processos. Centre de Tecnologia de la Carn. Granja Camps i Armet, E17121 Monells, España.

El objetivo de este estudio fue determinar el efecto del índice de proteólisis sobre la relación entre el contenido de agua y la dureza en el interior de jamones crudos curados. Para obtener diferentes grados de proteólisis se utilizaron 18 pernils con 2 niveles de pH (alto: de 6,2 hasta 6,8 y bajo: de 5,5 hasta 5,7) y tres niveles de NaCl añadido (2, 5 y 8%). El pH fue medido en el músculo semimembranosus (SM) a las 24 h postmortem (pHSM24). Del músculo bíceps femoris de cada jamón crudo curado se obtuvieron 9 trozos de 4x2x2 cm. Los trozos fueron secados hasta alcanzar niveles de secado desde 30,6% hasta 58,2% de humedad. El resto del músculo fue picado y envasado al vacío hasta su posterior análisis fisicoquímico. Al final del periodo de secado, se realizó un perfil de textura instrumental sobre las muestras secadas. La dureza del músculo bíceps femoris de jamones crudos curados disminuyó cuando el índice de proteólisis se incrementó. La cohesividad disminuyó cuando disminuyó el índice de proteólisis, las diferencias en cohesividad por efecto del índice de proteólisis fueron más importantes a valores más altos de humedad que son los que existen en el interior del jamón curado durante el procesado. La reducción del nivel de NaCl añadido en la elaboración del jamón crudo curado, especialmente en pernils con pHSM24 bajo, provoca un mayor índice de proteólisis en el producto final. Las muestras de jamones crudos curados con mayor índice de proteólisis presentan menor dureza y mayor cohesividad y puede asociarse a una textura blanda y/o pastosa indeseable.

Palabras clave: jamón crudo curado, contenido de agua, contenido de NaCl, pH, índice de proteólisis, dureza.

PA 03. Uso del ultrasonido en corderos pesados Corriedale y cruza y su relación con características de la canal. Bianchi, G., Garibotto, G., Bentancur, O., Pereira, J.P. y Buffa, M. Universidad de la República. Facultad de Agronomía. Estación Experimental «Dr. Mario A. Cassinoni» (EEMAC).

Sobre 722 corderos pesados Corriedale y cruza se determinó previo al sacrificio (271 ± 103 días de edad y 16.7 ± 2.9 kg de peso de canal) las dimensiones del músculo Longissimus dorsi mediante ultrasonido. Una vez

Empresa Recursos Genéticos e Biotecnología
BIBLIOTECA

Resumo em Anais
(2005)

objeto de evaluar el efecto del tipo de castración sobre la ganancia de peso y el rendimiento en canal. Se compararon tres tratamientos: Castrados, Enteros y Seudocriptorquidos, «Escroto corto». La experiencia duro 72 días. Los animales se mantuvieron en condiciones de confinamiento, alimentados con concentrado (18% PC) y heno (6,4% PC). Se realizaron pesajes individuales, sin previo ayuno, cada 28 días. Los animales se sacrificaron al alcanzar un peso promedio de $434,96 \pm 2,62$ kg. Se determinaron: las ganancias de peso totales y diarias, el peso de la canal y el rendimiento en canal. El diseño experimental utilizado fue un completamente al azar. Los tratamientos afectaron el peso final ($P < 0,0186$), las ganancias de peso total ($P < 0,0001$) y diaria ($P < 0,0001$); observándose los menores valores para los Castrados ($423,46 \pm 4,75$ kg; $53,5 \pm 3,67$; kg y $0,80 \pm 0,1$ kg/día), los cuales difirieron estadísticamente de los Enteros ($440,64 \pm 4,19$ kg; $75,2 \pm 3,24$ kg y $1,11 \pm 0,1$ kg/día) y de los Seudocriptorquidos ($438,41 \pm 4,32$ kg; $70,4 \pm 3,33$ kg y $1,04 \pm 0,1$ kg/día). Estos últimos no presentaron diferencias estadísticas entre sí. No se observó efecto de los tratamientos sobre el peso de la canal. Los tratamientos influyeron en el rendimiento en canal ($P < 0,0226$), observándose mayores rendimientos en los Castrados ($55,2 \pm 0,4\%$), en relación a los Enteros ($P < 0,0076$) ($53,7 \pm 0,4\%$) y a los Seudocriptorquidos ($P < 0,0408$) ($54,0 \pm 0,4\%$). Los Enteros y los Seudocriptorquidos presentaron mejor comportamiento productivo en cuanto a ganancia de peso; Los Novillos, presentaron mejores rendimientos en canal que los otros dos grupos.

Palabras clave: ganancia de peso, peso de la canal, rendimiento en canal, escroto corto.

➔ **PA 14. Carcass traits of amazon turtles (*Podocnemis expansa*) reared in captivity in Brazil.** L. Quintanilha¹, C. McManus¹, A. Dornelles², J. R. de Alencar Moreira³, F. E. Moreno Bernal¹, Helder Louvandini¹. ¹Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, ²Xama Veterinária. ³Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Brasil

Quarenta tartarugas criadas em cativeiro oriundas dos estados de Goiás e Pará (Brasil), foram dissecadas e avaliadas as suas carcaças. Foram verificados os efeitos de sexo, origem e peso vivo dos animais nas características da carcaça. O peso vivo médio foi de 2,19kg. As vísceras representaram 11,87% da carcaça, enquanto o plastrão 7,91%, carne e ossos 34,66%, carapaça 25,31% e gordura 5,54%. Diferentes partes do trato digestório (duodeno, ceco e colon) foram afetadas pelo peso vivo das tartarugas. Quando foram analisadas as proporções dos tecidos em relação ao peso vivo, verificou-se que animais mais pesados apresentaram menor proporção de sangue e maiores proporções de carapaça, cabeça e gordura. Nos machos foram observados maiores pesos de sangue, coração, plastrão, carapaça, casca e fígado, como também menor cabeça, estômago e intestinos em relação ao peso vivo e menor quantidade de sangue. As fêmeas apresentaram maior proporção de cabeça, plastrão, fígado, coração, carapaça e casca na carcaça. No geral as correlações foram altas e positivas, com exceção das proporções de estômago e intestinos. Na análise dos componentes principais foram identificados diferentes tipos de tartarugas, incluindo aquelas que são mais pesadas para todas as variáveis avaliadas e outras que foram mais pesadas para as características de carcaça com menor peso dos intestinos e órgãos internos, o que seria mais interessante para criação destes animais para o abate. Estes resultados serão de grande valia para futuros estudos desta espécie.

Palavras chave: carapaça, carne, proporção, víscera, peso.

PA 15. Qualitative characteristics of the Longissimus dorsi muscle from steers fed whole cottonseed or protected fat as lipids sources. G. Aferri², P. R. Leme², A. S. Cravo Pereira², S. da Luz e Silva², S. Marques Putrino². ¹FAPESP supported project; ²Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, Pirassununga, SP, Brasil.

The objective of this work was to evaluate the tenderness of the Longissimus dorsi muscle of 36 crossbred steers (3/4 *Bos taurus taurus*), with age and initial weigh of 14 months and 320 kg, respectively. The steers were fed three diets: control without inclusion of fat, with 5% of calcium salt of fatty acids or with 21% of whole cottonseed. After feeding during 68 days, the animals were slaughtered and the temperature and pH in first and 24th hour post mortem were measured. There was no difference among treatments in cooking losses at 0, 7 or 14 days of aging. Tenderness values showed no difference in treatments.

Key words: whole cottonseed, feedlot, tenderness, cooking losses, calcium salts of fatty acids.

PA 16. Avaliação dos óleos de silagens ácidas e fermentadas produzidas a partir de resíduos da filetagem de tilápias. R. Meire Vidotti¹ e M. T. Bertoldo Pacheco². ¹Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio do Pescado Continental – Instituto de Pesca – SP; ²Instituto de Tecnologia de Alimentos – Campinas, Brasil

Neste trabalho foram avaliados alguns índices de qualidade e identificação da fração lipídica gerada no processamento de silagens. Foram elaborados dois tipos de silagens, ácida e fermentada, produzidas a partir dos resíduos da filetagem da tilápia. A estratificação da camada lipídica ocorreu em tempos diferentes para os processos, sendo obtido um maior volume de óleo para a silagem ácida (8,67% p/p). A silagem ácida