

Estimación del pH y de la temperatura post mortem en canales caprinas del Norte santafecino

Baudino, M.F.; Recce, S.; Otero J.L.

Cátedra de Tecnología de Carnes, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Litoral,
R.P. Kreder 2805, Esperanza, Santa Fe. florbaudino9@hotmail.com>

Proyecto: CAI+D 2011. Evaluación de la Adaptabilidad al medio y calidad de la carne de 3 razas Caprinas y sus cruzamientos en explotaciones de productores en subsistencia del Norte Santafesino. Director del Proyecto: ORCELLET, Viviana.

El presente trabajo se realizó en la localidad de Villa Minetti, Provincia de Santa Fe, en el matadero frigorífico de pequeñas especies perteneciente a la Cooperativa Unión Campesinos del Norte LTDA. La población rural local se caracteriza por presentar un alto grado de necesidades básicas insatisfechas, con por escasez de agua potable, viviendas precarias, caminos deficientes y sistemas agropecuarios de subsistencia. El tamaño de las unidades productivas oscila entre 10 y 500 hectáreas. El 40% de los productores son dueños de las tierras, el resto son arrendatarios. Las actividades laborales que se realizan son principalmente forestal y ganadería extensiva. Las razas caprinas con las que trabajan son principalmente Criolla, Boer y sus cruzamientos. La alimentación de los animales es a base de pastura natural con suplementación estratégica con grano de maíz durante el invierno. Un 75% de los productores no cuenta con asesoramiento profesional. Los animales son faenados mediante una metodología prácticamente artesanal, en un matadero del tipo rural. Los animales provienen de productores de la zona y su destino fue el consumo en una fiesta patronal de la ciudad de Coronda, Santa Fe. Todas las canales fueron sometidas a una correcta refrigeración. El objetivo del trabajo fue establecer una relación entre el pH post mortem, la temperatura y el tipo de canales. La metodología de trabajo consistió en realizar mediciones de peso, pH y temperatura a cada una de las canales faenadas durante un día. El peso se determinó inmediatamente luego de la faena, Luego se tomaron dos mediciones de pH, la primera a las 4 horas post faena y la segunda a las 24 horas post faena, y una de temperatura, a las 24 horas.. Se constató una gran diferencia en el tipo de canales, ya sea en sus pesos como en sus características. Analizados los valores obtenidos, pudo estimarse que la disminución del pH fue la adecuada, tanto a las 4 como a las 24 horas, no presentándose $\text{pH} > 6$ a las 24 h. El promedio de pH_{24} fue 5.7. Asimismo, todas las canales tenían una temperatura menor a los 7 grados C a las 24 horas. Las canales presentaron grandes diferencias en sus pesos. Sin embargo, a pesar de las distintas velocidades de enfriamiento esperadas, debido a la heterogeneidad del peso, el pH y la temperatura descendieron en forma correcta, encontrándose todas las canales en un pH y temperaturas adecuadas a las 24 horas. Por lo cual podemos decir que este tipo de mataderos, a pesar de lo artesanal de su tecnología, es apto para satisfacer las necesidades de los pequeños productores de ganado caprino de bajos recursos.

Bibliografía:

- Nsoso, S.; Youngb, M.; Beatsonb, P. (2000) A review of carcass conformation in sheep: assessment, genetic control and development. *Small Ruminant Research* 35, 89 -96..
- Abril, M.; Campo, M.; Önenç, A.; Sañudo, C.; Albertí, P.; Negueruela, A.I. (2001) Beef colour evolution as a function of ultimate pH. *Meat Science* 58, 69-78.

III JORNADA DE DIFUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN

Noviembre 2015 · Esperanza · Santa Fe · Argentina

ÁREA TEMÁTICA: **PRODUCCIÓN ANIMAL**

Martinez-Cerezo, S.; Sañudo, C.; Panea, B.; Olleta, J.L. (2005) Breed, slaughter weight and ageing time effects on consumer appraisal of three muscles of lamb. *Meat Science* 69, 797-805.

Sañudo Astiz, C. (2008) Calidad de la canal y de la carne ovina y caprina y los gustos de los consumidores. *R. Bras. Zootec.*, 37, 143-160.