

II A.L.V.E.C.  
XXII A.M.V.E.C.  
III U.N.P.C.

TITULO : CARACTERIZACION DE CANALES DE CERDOS COMERCIALES. I.  
DETERMINACION DE MEDIDAS DE LA CANAL, RENDIMIENTO DE LOS CORTES  
E INFLUENCIA DEL SEXO.  
AUTOR (ES) : A. López, J. Canadell y O. Verde.

INSTITUCION (ES) : Facultad de Ciencias Veterinarias, UCV. Apartado 4563, Maracay  
2101A, Venezuela.

### Resumen

Fueron utilizadas 73 canales porcinas (40 capones y 33 hembras), las cuales fueron adquiridas de fuentes comerciales. Las canales refrigeradas fueron transportadas al Laboratorio de Carne de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Central de Venezuela, donde se evaluaron y despiezaron. Para cada media canal se efectuaron las siguientes mediciones: peso de la canal (kg), longitud de la canal (cm), espesor de grasa dorsal (cm), área de ojo del lomo (cm<sup>2</sup>) y grado de desarrollo muscular (puntaje de 1 a 5), obteniéndose los siguientes promedios para el total de las canales (n=73), 30,47; 77,59; 2,15; 27,43 y 1,22 respectivamente. Para los capones (n=40) fueron: 30,45; 77,71; 2,25; 27,71 y 1,12. En el grupo de las hembras (n=33), 30,61; 77,45; 2,03; 27,08 y 1,23 respectivamente. Una vez efectuadas las mediciones anteriores se procedió a dividir la media canal en cuanto cortes principales, pernil, lomo, paleta, tocineta y los secundarios, papada, patitas, rabo y costillitas, obteniéndose los siguientes resultados para el total de las medias canales, los resultados se expresan en kg y entre paréntesis el porcentaje; siendo estos: 7,26 (23,82); 7,77 (25,50); 8,09 (26,55); 4,25 (13,95); 0,73 (2,40); 0,70 (2,30); 0,19 (0,60) y 0,99 (3,20).

II A.L.V.E.C.  
XXII A.M.V.E.C.  
III U.N.P.C.

TITULO : CAPACTERIZACION DE CANALES DE CERDOS COMERCIALES, II, MEDIDAS Y RENDIMIENTO DE LOS CORTES EN CANALES AGUPADAS DE ACUERDO AL PESO.  
AUTOR ( ES ) : A. López, J. Canadell y O. Verde,

INSTITUCION ( ES ) : Facultad de Ciencias Veterinarias, UCV. Apartado 4563, Maracay 2101A. Venezuela.

## Resumen

Fueron utilizadas 73 canales porcinas, las cuales fueron adquiridas de fuentes comerciales. Las canales refrigeradas fueron transportadas al Laboratorio de Carne de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Central de Venezuela, donde se evaluaron y despiezaron. Las medias canales fueron separadas de acuerdo con su peso y a fin de facilitar su estudio en cuatro grupos: Grupo I = 23,9 kg; Grupo II = 24,0 - 29,9 Kg; Grupo III = 30,0 - 35,9 kg y Grupo IV = 36,0 Kg. Los resultados obtenidos para cada grupo fueron: peso de la canal (kg) 20,02; 27,81; 33,12 y 38,31; peso total del pernil (kg) 5,07; 7,95 y 8,52; peso total del lomo (kg) 4,85; 6,94; 8,48 y 10,16; peso total de la paleta (kg) 5,66; 7,68; 8,75 y 9,37; peso total de la tocineta (kg) 2,63; 3,86; 4,65 y 5,41. Los porcentajes de los distintos cortes, con respecto al peso de la canal, fueron para cada grupo (%): pernil limpio 21,42; 20,39; 19,66 y 17,80; lomo limpio 19,13; 18,88; 18,90 y 18,82; paleta limpia 23,80; 22,94; 21,80 y 19,55; tocineta limpia 6,99; 8,23; 7,70 y 7,75; papada 2,50; 2,41; 2,29 y 3,20; patitas 2,85; 3,60; 2,17 y 2,00; costillitas 3,60; 3,31; 3,32 y 3,76; peso cortes principales 71,41; 70,41; 70,44; 68,06 y 63,06 y 63,92; peso cortes magros 64,42; 62,21; 60,36 y 56,15; peso pernil más lomo 40,55; 39,27; 38,56 y 36,62; área del ojo del lomo (cm/kg) 0,56; 0,50; 0,45 y 0,38.