

TIPOS DE SACRIFICIO Y CALIDAD TECNOLÓGICA DE LA CARNE DE CERDO

Guzmán, R.J.C.³, Galindo J.*², Villagómez, D.A.F.³, Sánchez D.R.¹

¹Departamento de Producción Animal, ²Departamento de Salud Pública, ³Departamento de Medicina Veterinaria del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias y Centro de Biotecnología Animal, Rancho Cofradía, Universidad de Guadalajara. Km 7.5 carretera a San Isidro Mazatepec, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco. Tel/Fax (379) 611-99

En la industria de la carne el objetivo primario es obtener un producto con composición homogénea para lograr el mayor rendimiento posible después de los diferentes procesos de industrialización. El concepto de calidad tecnológica o funcional de la carne incluye por lo tanto parámetros como, pH, color, capacidad de retención de agua, entre otros. En el caso de la carne de cerdo, existen condiciones no deseadas como la presentación de carne *PSE* (pálida, suave y exudativa) y *DFD* (oscura, firme y seca). La carne *PSE* se caracteriza por un pH bajo desde las primeras horas postsacrificio, en la cual mientras la canal permanece caliente, las proteínas se desnaturalizan, existiendo grandes pérdidas de agua comparada con carnes normales, presentándose un color pálido. La carne *DFD* es una situación en la que el color de los músculos de los animales sacrificados es esencialmente más oscuro y secos que la carne normal, existe poco sustrato para la glicólisis postsacrificio dando como resultado una carne con valores altos de pH. Así, un eficiente manejo previo al sacrificio influye en gran medida en la calidad final de la carne. El objetivo del presente estudio fue el de evaluar características de calidad de la carne en canales de cerdo sacrificados en tres rastros con diferente grado de tecnificación y manejo del proceso de obtención de la carne. Trescientas muestras de carne fueron tomadas en línea en los rastros, las mediciones se realizaron sobre el músculo dorsal largo a nivel de la 4ta. vértebra lumbar. Se registraron condiciones de tiempo de reposo, dietado presacrificio, tipo de sacrificio, voltaje y tiempo de shock eléctrico. Las medidas de pH fueron tomadas a los 45 minutos post-mortem usando un potenciómetro para carnes PK 21 NWK-BINAR. Se realizaron mediciones subjetivas de color y marmoleo por tres panelistas, calificándolas de acuerdo a las escalas de cinco rangos aprobada por el Consejo Nacional de Productores de Carne de Cerdo de E.U.A. Se observaron diferencias con respecto al pH de la carne relacionado al tipo de rastro (TIF v.s. rastro semitecnificado; $P > .01$); el pH en el rastro TIF difirió frente al rastro rústico ($P > .01$); mientras el pH en el rastro semitecnificado comparado con el rastro rústico no mostró diferencia significativa. El color de la carne registrado en los tres rastros no fue diferente entre los mismos. Por otra parte, se observó una variación en el marmoleo de la carne cuando se considero en su conjunto, donde el 63 % de las muestras mostraron marmoleo rango 1; el rango 2 se representó en el 31.66 %; y el rango 3 se encontró solamente en el 5.33% de las muestras.