
DESANGRADO INCOMPLETO DE CANALES PORCINAS DEBIDA A ERRORES EN EL MÉTODO DE ATURDIMIENTO DURANTE LA MATANZA

Mota RD^{1*}; Becerril HM²; Alonso-Spilsbury M¹ y Ramírez-Necoechea R¹

¹Universidad Autónoma Metropolitana-X. D.P.A.A. Area de Investigación: Ecodesarrollo de la Producción Animal. Calz. del Hueso 1100. Col. Villa Quietud. México, D. F. 04960. ²Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM. CU, México D. F. 04510

El proceso de insensibilización facilita el desangrado, mejora la calidad de la carne y evita el sufrimiento de los animales. El objetivo del presente estudio fue evaluar el efecto de la ausencia de un método de insensibilización durante el sacrificio de cerdos y su repercusión en la canal y órganos. El estudio se llevó a cabo en un rastro municipal de la Cd. de México; se evaluó el sacrificio de 100 cerdos. Los parámetros evaluados fueron: duración de la sujeción y del desangrado, presencia de hemorragias; registro del pH en el jamón 45 min. y 24 horas después de terminada la matanza; presencia de las carnes "pálidas suaves y exudativas" (PSE) y "duras, firmes y secas" (DFD); y tres categorías de la coloración de la carne: 1) pálida, 2) roja-rosácea y 3) roja oscura. Las medias aritméticas de la duración de la sujeción y del desangrado fueron 5 y 4 minutos respectivamente; lo que indica un intenso estrés agudo y un incompleto desangrado. Aparecieron petequias en el surco coronario en 80% de los casos; sufusiones en 40% de los pulmones (lóbulos cardíacos) y en 60% de los costillares izquierdos; presentación de canales pálidas y pH's inferiores a 5.5 (42% PSE); canales rojas-rosáceas con pH's entre 5.8 y 6.2 (45% normales) y canales oscuras y pH's mayores a 6.4 (13% DFD). La falta de insensibilización favoreció la excitación pre-sacrificio, un desangrado incompleto y la acumulación excesiva de ácido láctico, repercutiendo de manera negativa sobre la calidad de las canales.