

## REPOSO ANTES DEL SACRIFICIO Y CALIDAD DE LA CARNE DE PORCINO

Córdova A<sup>1\*</sup>, Cruz M<sup>1</sup>, Saltijeral J<sup>1</sup>, Muñoz R<sup>1</sup>, Alcovedo D<sup>1</sup>, Colula E<sup>1</sup>, González L<sup>1</sup>, Valencia G<sup>1</sup> y Pérez JF<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Producción Agrícola y Animal. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco. Calz. del hueso 1100. Col. Villa Quietud. C.P. 04960, México, D.F. \* [aci57@prodigy.net.mx](mailto:aci57@prodigy.net.mx)

<sup>2</sup>Departamento de Medicina y Sanidad. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. 28040, Madrid, España.

### INTRODUCCIÓN

La calidad de la carne se define como el conjunto de cualidades positivas que constituyen su valor sensorial, nutritivo y sus cualidades higiénico sanitarias (Varona, 2000). La carne puede clasificarse en tres categorías, la PSE (Pálida, Blanda y Exudativa) DFN (Oscura, Firme y Seca) y la RFN (Roja, Firme y no exudativa). El objetivo del presente trabajo es evaluar el efecto que tiene el tiempo de reposo previo al sacrificio sobre la calidad de la carne de cerdo.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Se formaron tres grupos de nueve cerdos cada uno con una edad promedio de 5 a 6 meses. El grupo A, tuvo un tiempo de reposo de 5 días durante este lapso estuvieron en ayuno con agua a libre acceso. El grupo B, reposó durante 24 horas en ayuno y con agua a libre acceso y por último el grupo C, sólo tuvo 15 minutos de reposo con ayuno y sin acceso a agua. Se valoró la textura en base a los siguientes rangos.

Rango 1: Muy suave y húmeda. El producto tendrá poco jugo después de cocido.

Rango 2: Suave y húmeda.

Rango 3: Poco firme y jugosa.

Rango 4: Firme y moderadamente seca.

Rango 5: Muy firme y seca. No exhibe ningún tipo de fluido en la superficie.

### RESULTADOS

Los resultados fueron: grupo A, 77.78 % de carne PSE, 22.22% de carne RFN y 0 % de carne DFN; el grupo B 55.56 % de carne PSE, 44.44% de carne RFN y 0 % de carne DFN y el grupo C 77.77% de carne PSE y 22.22% de carne RFN y 0% de carne DFN respectivamente.

### DISCUSIÓN

Los resultados muestran que el tiempo de reposo si influye directamente sobre la calidad de la carne de cerdo, esto concuerda con Callen (1997) quién indicó que largos periodos de reposo provocan la aparición de carne PSE, sin embargo, cortos periodos de tiempo de reposo también provocan carne

PSE debido a que la descarga del camión produce estrés máximo sobre los animales.

Dellaredova y Rogen (2004) indicaron que el estrés provocado por el mal manejo, independiente a los diferentes tiempos de reposo, provoca una baja cantidad de glicógeno, originando carne de cerdo DFN. Esto difiere con el 0% obtenido de carne de cerdo DFN en los tres grupos valorados, debido a que estos estuvieron sometidos a estrés constante.

En conclusión, una de las etapas más importantes en el manejo de los cerdos son las que se realizan antes del sacrificio ya que son factores estresantes los cuales influyen directamente sobre la calidad de la carne.

### BIBLIOGRAFÍA

Callén, A. 1997. Manual del porcicultor. Zaragoza, Esp., Acribia. 105 - 106 pp.

Delbredora, H; Rogen, O. 2004. Cerdos - Swine. 68: 38 - 42.

Varona, L. 2003. Albéitar. 35: 25 - 25 pp.