



Influencia de las condiciones ante mortem y la tecnología del sacrificio sobre la calidad de la carne porcina [

Álvarez Álvarez, Daniel

Universidad de Murcia,
2003

Tesis y escritos académicos

Se estudió la influencia de la tecnología del sacrificio sobre la calidad de la canal y la carne porcina. El trabajo consistió en estudiar minuciosamente todas las operaciones llevadas a cabo en un matadero industrial de gran capacidad, desde la recepción de los cerdos, hasta la obtención de la canal refrigerada, con el objeto de detectar y, en su caso, subsanar, posibles pérdidas de calidad que pudieran ser atribuibles a la tecnología empleada. Para ello, se valoró la importancia de aquellas operaciones que podrían jugar un papel relevante en la consecución de una mejor calidad, incluido el diseño de instalaciones, tales como zonas de descarga, corrales, salas de sacrificio y faenado y cámaras frigoríficas. El estudio fue realizado sobre 2047 cerdos de cebo procedentes de 36 granja, realizando diferentes medidas y ensayos según las operaciones estudiadas. Se determinó el peso, magro y panículo adiposo de la canal, estableciéndose su clase comercial y conformación subjetiva. La temperatura de la canal fue estudiada en el músculo SM a 3 niveles de profundidad (superficial, medio y profundo) a 45 min., 2 y 24 h pm. La calidad de la carne fue estimada en el músculo SM a partir de medidas de pH (45 min., 2,8 y 24 h) y CE (45 min., 2 y 24 h). Las carnes fueron clasificadas como PSE (CE2>8 mS/cm), DFD (pH8>6,2) y Normales cuando la CE2<6 mS/cm y el pH8<6. Los resultados obtenidos muestran como la calidad de la carne va a estar condicionada por el manejo presacrificio, la refrigeración de las canales, y en menor medida, por el faenado. Especialmente críticos son el reposo, acarreo y aturcido, como las operaciones más influyentes en vida del animal, junto con los ritmos de sacrificio que puedan sobrepasar la capacidad frigorífica del sistema de oreo rápido. También se encontraron mermas en la calidad de la carne como consecuencia del diseño y ubicación inadecuadas de algunas instalaciones o equipos. La medida de CE2 mostró ser un buen estimador de carnes exudativas y la medida de pH8 un indicador fiable para detectar carnes fatigadas. Estas medidas se adaptaron plenamente a la actividad en la planta, permitiendo ajustar el tiempo mínimo necesario de estancia de las canales en las cámaras frigoríficas para su categorización. La incidencia de carnes exudativas fue del 7,7-8,3%, mientras que el porcentaje de carnes fatigadas fue del 4,4-8,1%. La mejor calidad de carne se obtiene tras aplicar periodos de reposo de 4 h en cerdos sacrificados en condiciones de acarreo y manejo favorables, y sometidos a una concentración máxima de CO2 en el fondo del foso del 80%, durante 90 s. La aplicación de 90 min de oreo rápido (Tª: 0+- 2°C; HR: 85-90%, V: 3-5 m s-1) a un ritmo de sacrificio de 300 canales/h es suficiente para mantener la calidad de carne y prevenir posibles mermas de calidad causadas por una deficiente refrigeración

Título: Influencia de las condiciones ante mortem y la tecnología del sacrificio sobre la calidad de la carne porcina
Recurso electrónico] Daniel Álvarez Álvarez ; [Dirigida por M^a Dolores Garrido Fernández y Sancho José Bañon
Arias]

Editorial: Murcia Universidad de Murcia 2003

Mención de serie: Tesis doctorales (Universidad de Murcia)

Tesis: Universidad de Murcia

Detalles del sistema: Para visualizar este CD-ROM es necesario el uso del visor Adobe Acrobat. Dicho visor se encuentra en la carpeta "Acroread" del directorio raíz del CD-ROM. También se podrá acceder a la tesis mediante el programa de instalación que se proporciona con el CD-ROM

Copyright/Depósito Legal: MU 45-2003

ISBN: 8483713608

Materia: Carne de cerdo Cerdos

Autores: Garrido Fernández, María Dolores, director Bañon Arias, Sancho José, director

Entidades: Universidad de Murcia. Servicio de Publicaciones

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es