

Sistemas de Producción y Calidad de Carne Ovina en Magallanes

Raúl Lira F. y Francisco Sales Z.

Ministerio de Agricultura, Instituto de Investigaciones Agropecuarias - INIA Kampenaike - INFORMATIVO N° 71



Introducción

La producción ovina es parte de la historia fundacional de Magallanes, la región más austral de Chile, que concentra más de la mitad del inventario ovino nacional.

Hasta hace algunos años, no existía ningún indicador de calidad de canal de ovinos por parte de la industria, mucho menos de calidad de carne. Aunque tímidamente, comienza entonces a indicarse el peso de canal como único diferenciador en el precio por kilogramo de canal pagado a productor.

Con el empoderamiento actual de los consumidores en el mundo, cada día más exigentes, por un lado y, por otro, con un Chile actuando en el concierto mundial del mercado de la carne ovina, resulta necesario no solo declarar una calidad, si no que ésta debe ser comprobada técnica y objetivamente.

Se presentan resultados de un estudio de calidad de canal y de carne de corderos de Magallanes evaluados bajo distintas alternativas de manejo y alimentación, que corresponden a iniciativas que buscan dar elementos de diferenciación y determinación de la calidad de carne de ovinos.



Evaluaciones y resultados

En INIA Kampenaike, durante la temporada 2015-2016, se desarrolló un experimento con los tratamientos que se presentan y resumen en el siguiente Cuadro 1, utilizándose en cada uno de los grupos 16 corderos machos, raza Corriedale, provenientes de parto único y de similar edad.

Cuadro 1. Descripción de tratamientos evaluados

Tratamiento	Descripción
Base	Grupo de corderos destetados tempranamente y enviados a faena directamente el mismo día del destete (27.01.2016)
Leche	Grupo de corderos mantenidos con sus madres en lactancia y a campo natural para un destete tardío y enviados a faena en ese momento (08.03.2016)
AA	Grupo de corderos destetados en misma fecha que tratamiento Base y llevados a feedlot, recibiendo como dieta soiling de alfalfa ofrecido ad-libitum hasta faena (22.03.2016)
AA + M1	Grupo de corderos destetados en misma fecha que tratamiento Base y llevados a feedlot, recibiendo como dieta soiling de alfalfa ofrecido ad-libitum más 300 g/d/cab de maíz grano hasta faena (22.03.2016)

Las diferencias observadas en peso vivo (P.V.) en planta y peso canal fría (PCF) se presentan en la Figura 1 y muestran diferencias atribuidas al manejo de los grupos.

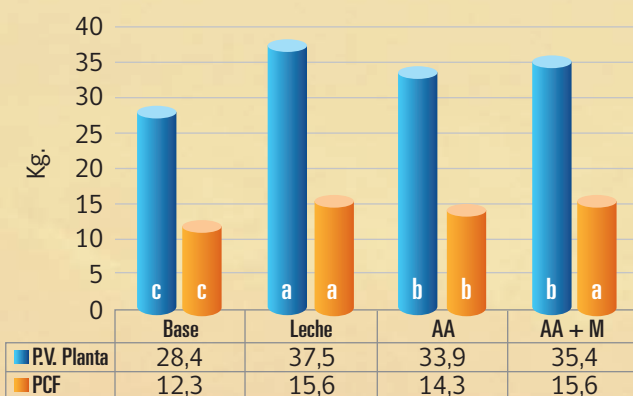


Figura 1. Peso vivo en planta y peso canal fría (PCF). (letras diferentes, en barras del mismo color, indican diferencia estadística significativa, $P < 0,05$)



Debe indicarse que el tratamiento alimentado por más tiempo, que recibe maíz y que va a faena más tardía, AA+M, presenta un mayor rendimiento de canal que anula la diferencia en P.V. observada al comparar con el grupo Leche, entregando similar PCF.



Sobre análisis de carne, se presentan resultados en el Cuadro 2. Se detectan algunas diferencias en contenido de grasa y colesterol, atribuidas al manejo, pero debe

indicarse que en ambos aspectos los valores detectados son destacablemente bajos para todos los grupos, comparados con resultados reportados en diferentes partes del mundo.

Cuadro 1. Resultados análisis químico-proximal, pH, grasa intramuscular y colesterol (base producto fresco)

Evaluación	Tratamiento			
	Base	Leche	AA	AA+M
Materia Seca (%)	24,42 ^a	24,06 ^a	23,31 ^b	23,85 ^{ab}
Proteína Cruda (%)	20,8	20,9	20,0	20,4
Cenizas (%)	1,1	1,1	1,1	1,1
pH	5,86	5,78	5,80	5,76
Contenido total grasa intramuscular (%)	2,89 ^a	2,06 ^b	2,24 ^b	2,37 ^b
Colesterol (mg/100 g)	49,1 ^b	56,5 ^a	44,3 ^b	45,6 ^b

(^{a, b} Letras diferentes en la misma fila indican diferencia estadísticamente significativa, P < 0,05)

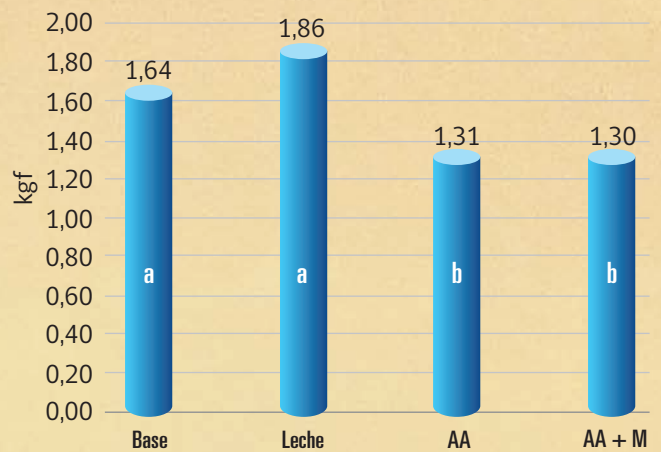


Figura 2. Terneza instrumental (fuerza cizalla sobre *Longissimus dorsi*)

(letras diferentes indican diferencia estadísticamente significativa, P < 0,05)

La terneza instrumental, coincidente con la detectada por el panel de expertos en análisis sensorial, es un atributo de la carne de Magallanes que resulta importante y destacable. Habiendo diferencias entre tratamientos, todos los valores indican que el producto es una carne tierna.



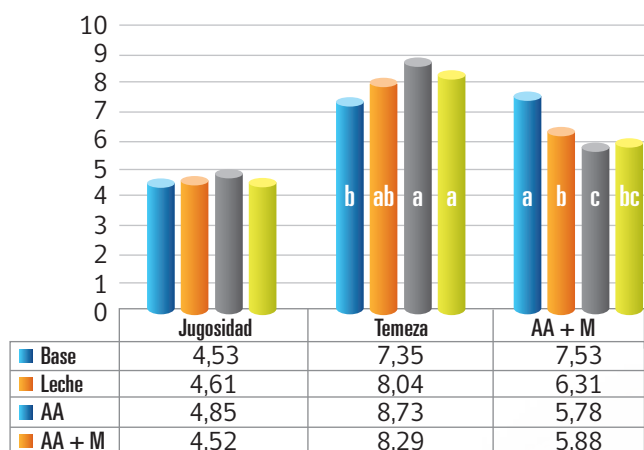


Figura 3. Análisis sensorial: jugosidad, terneza y sabor, según manejo.

(letras diferentes indican diferencia estadísticamente significativa, $P < 0,05$)

El análisis sensorial, realizado en la modalidad de Panel de Expertos, informa sobre jugosidad, terneza y sabor de la carne de cordero (figura 3). Jugosidad entrega valores sin diferencia entre tratamientos y que se ubican en rangos de referencia normales. En el caso de terneza y sabor, habiendo diferencias entre los grupos evaluados, todos los valores encontrados están por encima de referencias reportadas por diferentes trabajos publicados, estos son atributos que deberían ser utilizados como un elemento diferenciador de la carne de cordero magallánico.

Comentarios Finales

- Es posible obtener corderos con altos pesos de canal en Magallanes.
- Cordero de Magallanes tiene características que podrían ser utilizadas como diferenciadoras del producto:
 - ▶ Bajo contenido de grasa y de colesterol
 - ▶ Carne MUY tierna y sabrosa
- Los resultados de las buenas características sensoriales, deben destacarse y probablemente aprovecharse en promociones de productos (junto con territorio de origen).



Este informativo es parte del proyecto InnovaChile-CORFO "Desarrollo de estrategias de diferenciación de calidad de carnes rojas (bovino y ovino) en base a los recursos forrajeros de ambientes contrastantes de la zona Sur y la Patagonia de Chile (Proyecto N° 14BPC4-28535).

Permitida la reproducción del contenido de la publicación citando fuente y autores.

Comité Editor: Adriana Cárdenas y Claudio Pérez.

INIA KAMPENAIKE

Angamos 1056 - C.C. 277 - Teléfono (56) 612242322 - Punta Arenas, Chile

Facebook: www.facebook.com/iniakampenaik

Twitter: @inia_kampenaik

www.inia.cl

Año 2017
INFORMATIVO N° 71

