



ANÁLISIS PROTEOMICO DIFERENCIAL DURANTE LA TRANSFORMACIÓN DE MÚSCULO A CARNE EN LOMO DE CERDO

Elba Rodríguez Hernández¹, Luis López Hernández¹, Mayra González Mendoza¹ y Ana María Anaya escalera¹
1 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias. rohe577@hotmail.com

En México, la producción de carne de cerdo se estima en 300 mil toneladas anuales, promoviendo importantes ganancias en la industria cárnica. La carne de cerdo es un alimento rico en proteínas y minerales, por lo tanto es de alto contenido nutricional para el ser humano. En los últimos años, algunos de los parámetros que ha cobrado mayor relevancia en relación a la carne de cerdo son la suavidad y terniza que son indispensables para determinar su calidad. Actualmente se sabe poco sobre las moléculas involucradas en la transformación de músculo a carne. Durante el sacrificio el cerdo es sometido a estrés, lo que desencadena reacciones oxidantes en el músculo. En este trabajo determinamos el patrón de expresión diferencial de las proteínas sarcoplásmicas en músculo (*Longissimus dorsi*) del cerdo, inmediatamente después del desangrado y a las 24 horas post-mortem. Los resultados demuestran que existe un patrón de expresión diferencial entre los dos tiempos analizados; lo que sugiere que ciertas proteínas se incrementan en respuesta al estrés inducido por la isquemia generalizada, evidenciando proteínas que posiblemente estén involucradas en la transformación del músculo a carne. Las expectativas de este trabajo están encaminadas a la identificación de las proteínas que mostraron cambios estadísticamente significativos. Los cambios en la expresión de proteínas involucradas en la transformación de músculo a carne son importantes para identificar moléculas asociadas a calidad.