



Alteraciones en la calidad de carne de cerdo por la pérdida de proteína originada por el uso de diferentes técnicas de matanza

GONZALO PALOMARES CALLEJA¹, ELBA OROZCO ESTRADA¹, MARÍA CONCEPCIÓN MÉNDEZ GÓMEZ HUMARÁN¹, JUANA ELIZABETH ELTON PUENTE¹, ROXANA PRECIADO CORTÉS¹, MA. DEL CARMEN SALAZAR PIÑÓN¹ y ARTURO ESTRADA GONZALEZ²

1 Universidad Autónoma de Querétaro, 2 UNIDA-ITVER. gpalomaresc@gmail.com

El inadecuado aturdimiento y matanza de porcinos afecta directamente a la calidad de la carne tanto sensorial como nutricionalmente, esto acarrea pérdidas económicas significativas al presentarse carne Pálida Suave y Exudativa (PSE) resultado del mal manejo antemortem de los cerdos, el presente trabajo se realizó en el periodo de Enero - Julio del 2013 con un total de 17 cerdos matados obteniendo 50 muestras. En 9 cerdos se utilizó una matanza libre de estrés ya que fue instantánea, en los 8 restantes fue una técnica tradicional utilizada donde supone exposición al estrés ya que es tardada. De la técnica con estrés el 82% resultaron PSE y tan solo el 11% de las muestras tomadas de la técnica sin estrés. Se realizaron diferentes pruebas como lo fueron Capacidad de retención de agua (CRA), pérdida por oreo, proteinograma, aminogramas en líquidos exudados, pH y Nitrogeno (N₂) amoniacal para evaluar calidad de carne. Se observó una pérdida significativa de aminoácidos en el líquido obtenido durante el oreo de carne, siendo los de mayor pérdida histidina, arginina, valina, isoleucina, alanina, aspartato y glicina; en relación con datos comparados con publicaciones anteriores se perdió desde el 40% hasta el 100% en el caso de la histidina, perdiendo la mayoría de aminoácidos arriba del 50%. Por pérdida por oreo la merma fueron de hasta el 9.27% del peso de la canal, que se traduce en aproximadamente en \$460.00 pesos por cerdo.