



COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO, CARACTERÍSTICAS DE CANAL Y CALIDAD DE CARNE EN OVINOS CON ADICIÓN DE LEVADURA Y PARED CELULAR DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE E

miguel angel pulido rodriguez², miguel angel pulido rodriguez², Maria Antonia Mariezcurrena Berasain², mohamed salem abdel fattha² y Maria Dolores Mariezcurrena Berasain³

1 Universidad de Sonora, 2 Universidad Autónoma del Estado de México, 3 Facultad de Ciencias Agrícolas.
galopez@guayacan.uson.mx

El objetivo de la presente investigación fue evaluar la adición de levadura *Saccharomyces cerevisiae* (Sc) y pared celular de levadura (PcSc) en la dieta de ovinos en engorda, en términos de su respuesta productiva, características de la canal y calidad de la carne. Se utilizaron 18 ovinos de la raza rambouillet, con un peso promedio inicial de 36.5 kg peso vivo (PV), los cuales fueron alojados en corrales individuales provistos de agua y alimento. Se establecieron 3 tratamientos: Testigo 0g/kg MS, Sc 1g/kg MS y PcSc 0.6g/kg MS, con 6 repeticiones (ovinos) por tratamiento. Las variables evaluadas fueron: en vivo, ganancia diaria de peso (GDP) y conversión alimenticia (CA), post mortem se determinó peso de canal caliente (PCC) y fría (PCF), pH 0 y 24h y temperatura 45 min. Y 24h se midió color objetivo. Los datos fueron procesados mediante un análisis de varianza (SAS, 2002); la comparación de medias se realizó por la prueba de Tukey (Steel et al., 1997). Los resultados obtenidos para las variables GDP y CA ($P \geq 0.05$) no presentaron diferencias significativas entre los tratamientos evaluados con la adición de SC y PcSC. También los pesos al sacrificio y rendimiento de la canal PCC y PCF ($P \geq 0.05$) no presentaron diferencias significativas entre tratamientos. Para las características de la canal como pH 0, pH 24, T° 0 y T° 24, en color de la carne variables L*, b* y H ($P \geq 0.05$) no se presentaron diferencias estadísticas. Es importante mencionar que los ovinos adicionados con Sc, el valor de a* y C (intensidad de rojo) fue mayor ($P < 0.05$) en la carne, lo que refleja mayor presencia de hemoglobina. Se concluye que la Levadura Sc aporta mayor intensidad de color rojo en la carne, lo que favorecería una mejor decisión de compra por parte del consumidor.