



## **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LA CARNE DE BOVINOS QUE RECIBIERON ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO (CLA) DURANTE LA ETAPA DE FINALIZACIÓN**

Alexander García Villar<sup>1</sup>, José Armando Partida De la Peña<sup>2</sup>, MARÍA GUADALUPE BERNAL SANTOS<sup>1</sup>, José Juan Díaz Vértiz<sup>1</sup>, Rodrigo Núñez Piña<sup>3</sup>, Juan de Dios Garza Flores<sup>3</sup>, Adriana Ríos Sánchez<sup>2</sup> y Aurora Jáuregui Mejía<sup>1</sup>

1 Universidad Autónoma de Querétaro, 2 Centro Nacional de Investigación Disciplinaria en Fisiología y Mejoramiento Animal CENIDF y MA-INIFAP, 3 RANCHO EL 17. ardilla\_cena@hotmail.com

Con objeto de evaluar el efecto de la inclusión del CLA en la ración de finalización de bovinos productores de carne sobre las características físicas y químicas de su carne, se emplearon 200 toretes de tipo comercial, con un peso inicial promedio de  $488 \pm 1.5$  kg distribuidos por bloques al azar en dos tratamientos: 1) 0 g CLA, y 2) 150 g de CLA por animal/día. Los toretes se distribuyeron en grupos de 25 animales en ocho corrales, haciendo un total de cuatro repeticiones por tratamiento. Al cabo de 30 días de experimentación 12 animales por tratamiento (tres por corral) fueron sacrificados para evaluar grasa renal (GR), grasa dorsal (GD), madurez (MAD), marmoleo (MAR), pH, color (L, a, b) y fuerza de corte (Warner-Bratzler). No se encontraron diferencias entre tratamientos para ninguna de las variables evaluadas ( $P > 0.05$ ), siendo las medias  $\pm$  error estándar las siguientes: GR =  $2.6 \pm 0.4$  kg, GD =  $6.7 \pm 3.6$  kg, MAD =  $1.2 \pm 0.4$ , MAR =  $2.3 \pm 0.4$ , pH =  $5.3 \pm 0.3$ , L =  $36.4 \pm 2.4$ , a =  $14.5 \pm 1.6$ , b =  $12.3 \pm 2.1$  y fuerza de corte  $6.6 \pm 1.8$  kgf. Bajo las condiciones del presente estudio la suplementación de CLA a bovinos en engorda no afectó la calidad de su carne.

Agradecimientos al Rancho El 17, BASF Mexicana, S.A. de C.V. y FOPER-UAQ.