

EVALUACIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE CARNE BOVINA EN EL SUR DE MISIONES Y NORTE DE CORRIENTES

Investigadores USAL:

Directora Rébak, Gladis Isabel (grebak@gigared.com); Capellari, Adriana.

Alumnos practicantes USAL:

Acevedo, Walter; Barrios, María; Vida, Valeria; Billordo, José; López, Adriana;
Mantulak, María; Paiva, Paula; Paul, Marcos I; Yañuk, Matías.

Resumen

La disminución del stock ocurrida en los últimos años a causa de la sequía y de la reducción de la superficie ganadera ha beneficiado al NEA (región noreste argentino), que pasó de tener del 21,5% al 27% del stock nacional (Rearte, 2010). La producción de carne en el NEA varía de 3 y 5 kg/ha*año en los peores campos bajos de Corrientes y 40-50 kg/ha*año en los campos altos. Con tecnología pueden obtenerse 40-50 kg/ha*año y 60-80 kg/ha*año en campos bajos y altos respectivamente. El promedio de terneros logrados varía entre el 40 y 50 %, con un promedio de peso al destete estimado en 150 kg (Arias, 1997). Se realizó un ensayo en cuatro establecimientos del sur de la provincia de Misiones y norte de la Provincia de Corrientes. Los animales se pesaron cada 28 días hasta los pesos proyectados. Se determinó edad mediante boqueo y utilizando equipo de ultrasonido. Se tomaron imágenes de área de ojo de bife (AOB), espesor de grasa dorsal (GD) y de cadera (GC o punto P8). Se registraron rendimientos de faena. Los biotipos explotados son Brahman, Braford y Brangus. Las ganancias de peso diario variaron de 0,336 a 0,970 kg/d en Corrientes y Misiones respectivamente. Los pesos logrados fueron: para animales de campo natural de 543 kg y de 265 kg para feed lot. Los datos de ultrasonido fueron para AOB de 56,70 cm² para novillitos Brangus colorados, de 58,80 cm² para Brangus negro, 55,35 cm² para Braford y 53,22 cm² para Brahman. La GD fue de 0,69 a 0,71 mm y la GC fue de 0,63 a 0,70 mm. Los rendimientos variaron de 49 al 53 % con tipificaciones de U2 para novillos y de U para novillitos. Los rendimientos de cuarteo fueron: del 43 al 46% para cuarto trasero y de 61 al 75% para delantero, lográndose rendimientos industriales (de cortes) del 74 %. Los resultados de calidad de carne fueron: para color el promedio del índice de luminosidad (L*) fue de 46, de índice a* 23 y de b* 11,5. La terneza de la carne fue de 3,2 kg/cm², considerándose carne moderadamente tierna.

Palabras claves: Calidad de carne; bovino; sistemas de producción.

Abstract

The decrease in stocks caused in recent years by droughts and by the reduction of cattle surface has benefitted the NEA (Argentine Northeast region), which went from having 21.5% to 27%

of the national stock (Rearte, 2010). The meat production in the NEA varies from 3 and 5 kg/ha*year in the worst low fields of Corrientes and 40-50 kg/ha*year in the high fields. With the aid of technology, 40-50 kg/ha*year and 60-80 kg/ha*year can be obtained respectively in low and high fields. The average of achieved calves varies between 40 and 50%, with an average weight at weaning estimated in 150 kg (Aryan, 1997). A trial was conducted in four facilities in the southern area of Misiones and northern area of Corrientes dedicated to bovine meat production. Parameters considered: age, weight gain and body condition to slaughter at the different stages of fattening. The animals were weighed every 28 days until the weights projected were reached, to determine rates of growth and development. At the end of fattening cycles, approximate age was determined by mouthing, and by using ultrasound equipment. Photographs of ribeye area, backfat thickness, and hip thickness or P8 point were taken. Records were taken of: slaughter performances, carcass quality data by official typification, roughened quartering performance, and meat quality. The biotypes exploited in the region are Brahman, Braford and Brangus. Settlements have good infrastructure and livestock facilities, proper use of the forage resource with pastures implantation adapted to the region, with daily weight gain of 0.336 to 0.970 kg / day in Corrientes and Misiones respectively. The slaughter weights achieved were: for natural fields animals 543 kg and 265 kg for feed lot. The ultrasound data were: for ribeye area 56,70cm² for Brangus colored steers, 58,80 cm² for black Brangus, 55,35 cm² for Braford and 53, 22 cm² for Brahman. Backfat thickness rose from 0.69 to 0.71 mm, and hip thickness from 0.63 to 0.70 mm. The slaughter yields ranged from 49% to 53%, with typifications of U2 for steers and U for young steers. Quartering yields rose from 43 to 46% for rump and 61 to 75% for forequarter, achieving industrial yields (of cuts) of 74%. The results of meat quality were: for Color the average luminosity index (L^*) was 46, 23 of a^* index and 11,5 of b^* index. The meat tenderness was 3.2 kg/cm², this being considered moderately tender meat.

Keywords: Meat quality; bovine; production systems.