

TPP 37 Evaluación del Creep Feeding en corderos Corriedale criados en sistemas extensivos. 2. Efecto sobre la carne.Bain, I.^{1*}, Vargas, P.², Grigioni, G.^{3,4}, Moreno, K.³, Andrade, M.² y Inchausti, C.⁵¹INTA EEA Chubut. 25 de Mayo 4870, CP 9100, Trelew, Chubut. ²INTA EEA Santa Cruz. ³INTA ITA Castelar. ⁴CONICET,⁵Alimentos Balanceados CRECER S.A.*E-mail: bain.ingrid@inta.gob.ar*Evaluation of Creep Feeding in Corriedale lambs reared in extensive systems. 2. Effect on meat.***Introducción**

La provincia de Santa Cruz es uno de los principales polos productivos de carne de ovina del país. Su producción se basa en sistemas extensivos sobre pastizales naturales. Sin embargo, en los últimos años, la caída de la receptividad de los campos impulsó a los ganaderos a la implementación de tecnologías de alimentación estratégica para poder sostener la producción. Una de las técnicas disponibles en este escenario, es la suplementación diferencial de corderos al pie de la madre con un alimento concentrado o balanceado de alta calidad, Creep Feeding. Si bien esta es una herramienta que permitiría mejorar los resultados productivos (Banchero et al., 2006), es de interés conocer si su uso genera modificaciones en la calidad de la carne de los corderos patagónicos. En este contexto, se propuso implementar la utilización del Creep Feeding en un establecimiento del Sur de la Provincia de Santa Cruz. El objetivo fue evaluar el efecto de la suplementación exclusiva de los corderos al pie de la madre con alimento balanceado, sobre las características de la carne de corderos Corriedale.

Materiales y métodos

La experiencia se realizó en el Campo Experimental Potrok Aike del INTA Santa Cruz dentro del área ecológica Estepa Magallánica Seca. Se trabajó con 172 corderos Corriedale. Los tratamientos evaluados fueron: LOTE TESTIGO o Tradicional (LT): corderos al pie de la madre en pastoreo sobre pastizal natural sin suplementación (n=80 corderos). CREEP FEEDING (CF): corderos al pie de la madre en pastoreo sobre pastizal natural y suplementación exclusiva del cordero con alimento balanceado CRECER (18%PB, 2.900 Kcal EM/kg MS) (n=92 corderos). La duración del ensayo fue de 55 días (+ 21 días de acostumbramiento). Los animales fueron faenados al finalizar el período de ensayo. El peso de la canal fría fue de 11,5±0,4 kg y 11,8±0,4 kg para LT y CF, respectivamente.

A las 24 horas de la faena se extrajo el músculo *Longissimus dorsi* izquierdo de 15 corderos seleccionados al azar en cada tratamiento (LT, n=15 y CF, n=15), se maduró durante 4 días envasado al vacío, y congeló hasta las mediciones de calidad en laboratorio de: pH, color instrumental de la carne según parámetros CIELab (*L** luminosidad, y las coordenadas *a**rojo/verde - *b**amarillo/azul) con colorímetro Minolta CR-400 iluminantes D65, croma (*C**), tono (*H°*); capacidad de retención de agua (CRA) por método de compresión; mermas por descongelamiento y por cocción; firmeza con texturómetro TA XT plus con sonda Warner Bratzler y humedad expresible (HE) por centrifugación.

Los datos fueron analizados mediante ANVA, se utilizó el tratamiento como efecto fijo. La comparación de medias se realizó a través de la prueba de Bonferroni ($p \leq 0,05$). InfoStat, 2013.

Resultados y Discusión

El pH de la carne presentó diferencias significativas debidas al tratamiento, donde los corderos LT presentaron un mayor pH final respecto a la de los corderos CF ($p < 0,05$) (Cuadro 1). En ambos casos los valores hallados son considerados dentro del rango normal ($pH = 5.5-5.8$) (Zimmerman, 2012). Esta diferencia en el pH no afectó otras características medidas en la carne de los corderos. A su vez no se observaron diferencias significativas en las mermas por descongelación y cocción, HE, color de la carne (*L**, *a**, *b**, *C** y *H°*) ni en la fuerza de corte ($p > 0,05$). Se observó una tendencia en los parámetros de color *a** ($p = 0,0892$) y *C** ($p = 0,0777$) donde la carne de los corderos CF presentó mayor índice de rojo y saturación respecto a LT, asociado a una mayor intensidad del rojo posiblemente debido a una mayor aporte de vitaminas en el balanceado. En cuanto a la fuerza de corte, los valores hallados, corresponden a carnes tiernas (Hopkins et al., 2006).

Cuadro 1. Parámetros físicos medidos en la carne de corderos Corriedale, según tratamiento Tradicional (LT) o Creep Feeding (CF). Media ± error estándar.

Variable	LT	CF	p-valor
pH	5,79 ± 0,03 a	5,71 ± 0,02 b	0,0257
<i>L*</i>	40,13 ± 0,67	40,34 ± 0,49	0,8007
<i>a*</i>	15,19 ± 0,36	16,08 ± 0,36	0,0892
<i>b*</i>	10,81 ± 0,28	11,39 ± 0,27	0,1463
<i>C*</i>	18,66 ± 0,39	19,71 ± 0,43	0,0777
<i>H°</i>	35,45 ± 0,74	35,3 ± 0,44	0,8619
CRA, %	37,1 ± 1,14	34,75 ± 1,02	0,1363
Merma Desc., %	4,74 ± 0,43	5,71 ± 0,46	0,1329
Merma Cocc., %	29,01 ± 1,03	29,72 ± 1,48	0,6991
Firmeza, N	21,56 ± 1,02	23,55 ± 1,13	0,1963
HE, %	27,47 ± 1,23	26,99 ± 1,41	0,8001

Letras diferentes (a, b) en la fila indican diferencias significativas ($p < 0,05$). *C**: Croma; *H°*: Tono; CRA: Capacidad de retención de agua; HE: Humedad expresible.

Conclusiones

Bajo las condiciones del presente ensayo, la suplementación exclusiva del cordero al pie de la madre solo tuvo un efecto en el pH final de la carne, siendo este menor respecto al sistema tradicional, pero ambos dentro de valores considerados normales. El resto de los parámetros no se vieron afectados por la alimentación pre faena.

Agradecimientos

Frigorífico Montecarlo S.A., Med. Vet. Clifton e Ing. Agr. Gallardo, por la colaboración para la toma de datos.

Bibliografía

- HOPKINS, D.L., HEGARTY, R.S., WALKER, P.J., PETHICK, D.W. 2006. Australian J. Exp. Agr. 46: 879-884.
 BANCHERO, G., MONTOSSI, F. y GANZÁBAL, A. 2006. INIA. ST 156:1-28.
 ZIMMERMAN, M. 2012. Tesis Doctoral. Univ. Nac. del Comahue. 244 p.