

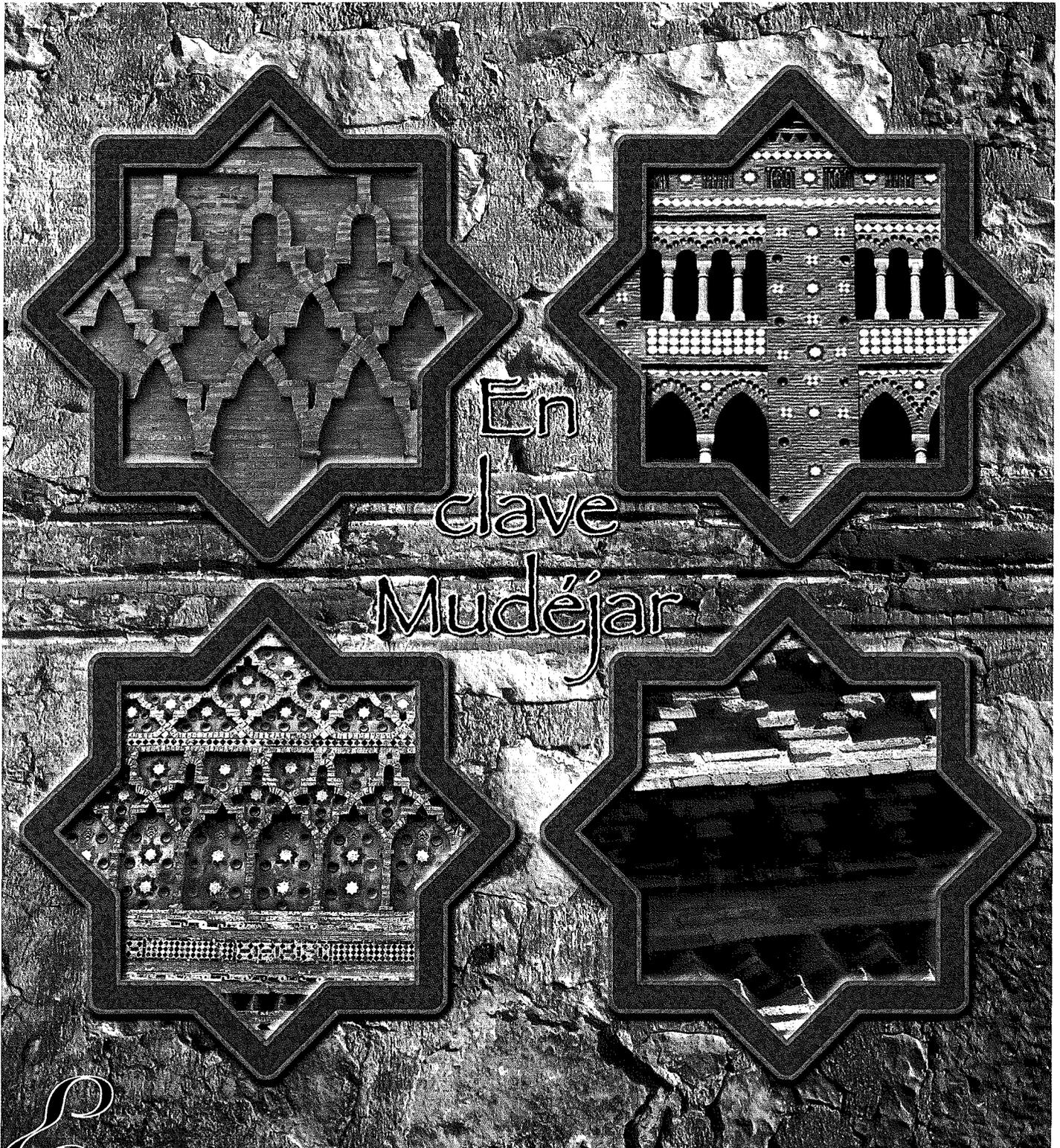


LA VOZ

Publicación bimestral gratuita
Año XV. Segunda época
Número 82
Julio-agosto 2009

del Gremio

Boletín de Comunicación del Gremio Provincial de Carniceros Charcuteros de Zaragoza



En este número:

Entrevistas: **Pilar Martín**, Presidenta del Consejo Regulador Denominación Origen Jamón de Teruel - **Luis Navarro**, Director del Taller Escuela de Cerámica de Muel • Mudéjar y gastronomía • Plan Fija • Cita • Legislación • Servicios del Gremio.

¿LACTANCIA ARTIFICIAL O NATURAL?

(1º PARTE) INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA CANAL DE LOS CABRITOS



Panea, B, Ripoll, G, Sañudo, C, Horcada, A, Teixeira, A y Alcalde, M.J.

EN LAS RAZAS CAPRINAS DE APTITUD LECHERA, el cabrito es considerado en muchas ocasiones como un subproducto, por lo que frecuentemente se separa de la madre y se alimenta con leche artificial. Este manejo posibilita la utilización de la leche en la fabricación de quesos con un elevado valor añadido, reduce los costes de alimentación y permite obtener buenos crecimientos. Sin embargo, algunos ganaderos prefieren alimentar a los cabritos con leche natural porque creen que esto incrementa la calidad de la carne.

Presentamos dos trabajos que estudian la influencia del sistema de lactancia sobre la calidad de la canal y de la carne de los cabritos, estando este primero dedicado a la canal.

Para este estudio se utilizaron las dos razas lecheras de mayor censo en España: Murciano-Granadina y Malagueña. Se sacrificaron 30 animales de cada raza, todos machos. La mitad de los animales de cada raza había recibido leche artificial y la otra mitad procedía

de un sistema de lactancia natural. Los cabritos se sacrificaron con un peso canal objetivo de 4,5 Kg., incluyendo asaduras y cabeza. Tras el sacrificio se tomó el peso de la canal caliente y se calculó el rendimiento comercial (peso canal caliente/peso vivo sacrificio). Tras 24 horas de oreo, se valoró el estado de engrasamiento de las canales, se pesaron las cabezas y las asaduras y se tomaron diversas medidas de la canal. Igualmente, se extrajo y se pesó la grasa renal.

La raza tuvo efecto significativo sobre el peso de la grasa renal, la longitud de la pierna y la anchura de la canal. El sistema de lactancia afectó a la nota de engrasamiento, al peso de la grasa renal y al peso de las asaduras.

Los animales de raza Murciano-Granadina presentaron menor engrasamiento y canales peor conformadas que los de raza Malagueña, lo cual puede deberse a la mayor precocidad de la Malagueña.

Independientemente de la raza, los cabritos de lactan-

Tabla 1. Influencia del sistema de lactancia sobre las características de la canal de los cabritos.

	RAZA		LACTANCIA		Raza	Lactancia
	MU	MA	NAT	ART		
Peso vivo (kg)	7,10	7,00	7,07	7,02	ns	ns
Rdto comercial (%)	64,38	65,87	65,29	64,96	ns	ns
Engrasamiento (1-4)	3,2 (1+)	2,9 (1+)	3,6 (2-)	2,6 (1+)	ns	***
Peso grasa renal (g)	69,9	91,3	94,12	67,0	*	**
Peso cabeza (Kg.)	0,43	0,42	0,43	0,43	ns	ns
Peso asaduras (Kg.)	0,39	0,38	0,36	0,40	ns	***
Longitud canal (cm)	38,6	39,1	38,7	39,1	ns	ns
Longitud pierna (cm)	20,1	19,2	19,8	19,5	***	ns
Anchura grupa (cm)	8,8	9,4	9,1	9,1	***	ns
Perímetro grupa (cm)	31,3	30,9	31,2	31,1	ns	ns

MU: Murciano-Granadina. MA: Malagueña. NAT: lactancia natural. ART: lactancia artificial
 ns: no significativo; * $p < 0,05$; ** $p < 0,01$; *** $p < 0,001$

cia natural estaban más engrasados que los de lactancia artificial.
 Los resultados obtenidos en este trabajo sugieren que el aprovechamiento de la leche natural por parte de los

cabritos es superior al aprovechamiento de la leche artificial, lo que posiblemente esté relacionado con la composición de ambos tipos de leche.

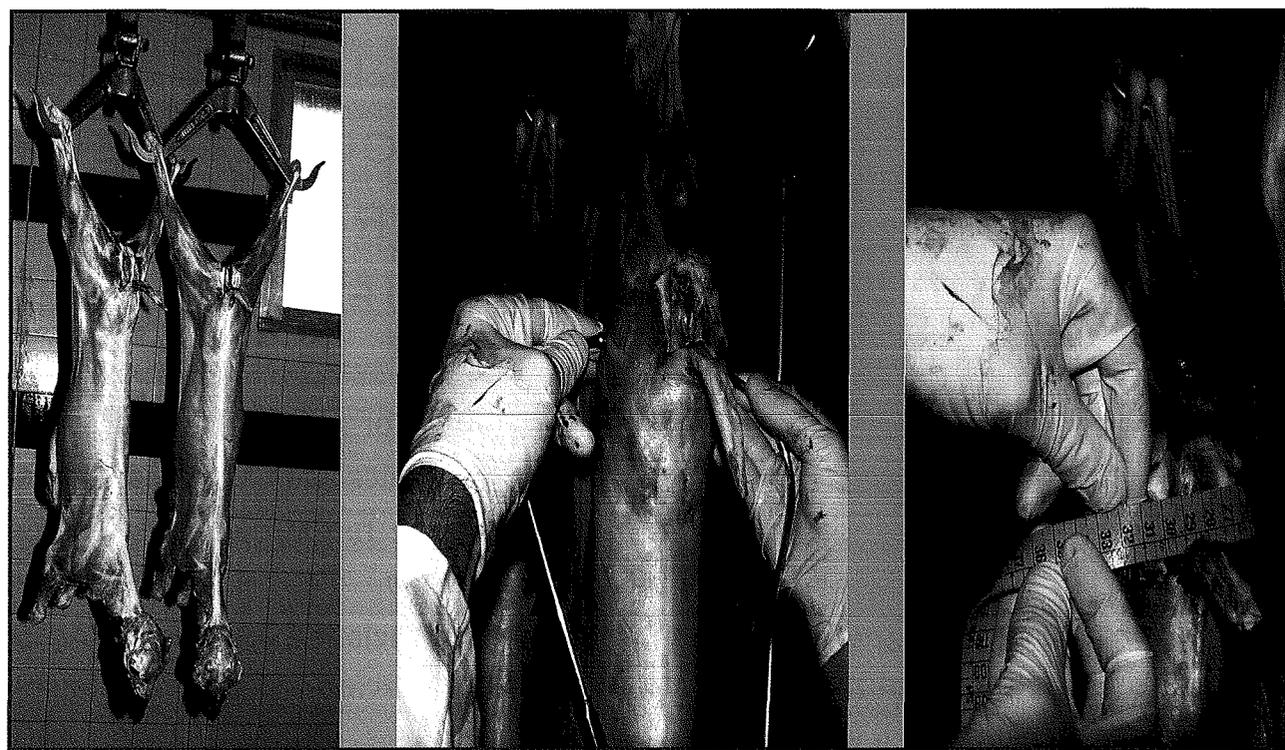


Figura 1. Estudio de la calidad de la canal de los cabritos. Aspecto de las canales, medida de la anchura de la grupa y medida del perímetro de la grupa.

CURSOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

4 horas de duración (Se realizan en un día)

Precio: 29,00€

(consultar precio para grupos y empresas)

Especialidades Homologadas de:

- Carnicería y empresas del sector cárnico
- Abastecimiento de agua de consumo humano
- Comidas preparadas (hostelería, restauración, cafés y bares)
- Fruterías, verdulerías y empresas del sector de las frutas y las verduras
- Panaderías y pastelerías
- Pescaderías y empresas del sector del pescado
- Comercio minorista de alimentación



CENTRO DE DOCENCIA ALIMENTARIA
 mercazaragoza

● formación de futuro ●

Información e inscripciones: MERCAZARAGOZA
 Tel.: 976 464 180

Centro de Formación de Manipuladores de Alimentos
 Homologado por el Gobierno de Aragón con el número:
 E.F.M. 0004/Z



mercazaragoza

www.mercazaragoza.es