

## CALIDAD DE LA CANAL DE CORDEROS (TERNASCO Y LECHAL) DE LA RAZA AUTÓCTONA ANDALUZA CHURRA LEBRIJANA

ALCALDE, M.J.<sup>1</sup>; HORCADA, A.<sup>1</sup>; JUÁREZ, M.<sup>1</sup>; SILES, A.<sup>2</sup>; PORRAS, C.<sup>3</sup> Y VALERA, M.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dpto. de Ciencias Agroforestales. E.U.I.T.A. Universidad de Sevilla.

<sup>2</sup> Diputación de Sevilla.

<sup>3</sup> CIFA Las Torres. Alcalá del Río (Sevilla).

### RESUMEN

En la raza Churra Lebrijana (catalogada como “de protección oficial”) se ha estudiado por primera vez el potencial productivo de corderos lechales frente a ternascos (el peso vivo de estos animales fue de 11,38 y 18,48 Kg respectivamente). Para ello se estudiaron en 8 corderos machos de cada tipo las características de sus canales en relación a parámetros de pH, color, rendimiento comercial, medidas zoométricas, engrasamiento y despiece. Del trabajo se deduce que los ternascos ofrecen unas mejores características cárnicas que los lechales (tipo que es el que más se comercializa actualmente) por lo que es interesante su comercialización en este tipo comercial.

**Palabras Clave:** Canal, Churra Lebrijana, Ternasco, Lechal

### INTRODUCCIÓN

La raza ovina Churra Lebrijana procede de un núcleo aislado que quedó en Andalucía Occidental tras la regresión que sufrió la raza Churra (*Ovis aries celticus*) asentada en gran parte del oeste peninsular.

Esta raza se encuentra catalogada como raza “de protección oficial” (RD 1682/97, de 7 de noviembre). Actualmente hay muy pocos rebaños situados entre las provincias de Huelva y Sevilla, en ésta última se encuentra un núcleo en la Sierra Norte, donde se ha hecho el estudio, al amparo de la Diputación de Sevilla cuya misión es mantener un núcleo de selección, aprovechar recursos naturales de la zona y producir fundamentalmente corderos lechales.

En este trabajo además de presentar por primera vez datos de la calidad de la canal de esta raza y caracterizarla pretendemos buscar su potencial productivo en animales de mayor peso.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Para su realización se utilizaron 8 corderos machos sacrificados con dos pesos vivos 11,38 Kg. y 18,38 Kg. para lechales y ternascos respectivamente. Tras el sacrificio se determinaron todas las pruebas que a continuación se detallan a las 24 h.: el peso de la canal fría (PCF), el rendimiento comercial ((PCF/PV)x100) el color del ms *Latissimus dorsi* (coordenadas tricromáticas L\*, a\* y b\*) con un espectrocolorímetro Minolta CM-2500d (iluminante D65 y 10°), el pH en el músculo *Longissimus dorsi pars lumborum*, medidas zoométricas de la canal (Longitud de la canal, L; Longitud externa de la canal, K; Perímetro torácico, U; Anchura Torax, Wr; Profundidad torax, Th; Perímetro grupa, B; Longitud de la pierna, F y anchura de la grupa, G). El espesor de la grasa dorsal (EGD) se valoró según Colomer-Rocher *et al.*, 1988. La valoración de la conformación y del estado de engrasamiento de las canales se realizó mediante patrones fotográficos (Reg. CEE nº 461/93). El recubrimiento de la grasa en los riñones se valoró mediante una escala de 15 puntos (adaptación de la escala de 1 a 5 ampliada en tres niveles dentro de cada punto, donde 1 es riñón no cubierto y 15 riñón totalmente cubierto). Mediante una escala de 9 puntos se puntuó el recubrimiento pélvico-renal (PVR). Por último se realizó el despiece de la media canal izquierda (Colomer-Rocher *et al.* 1988) agrupando las piezas en tres categorías comerciales: primera (pierna+costillar+lomo), segunda (espalda) y tercera (bajos+cuello)

Para el tratamiento de los datos se ha empleado el paquete estadístico SPSS 12.0 para Windows.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En relación a los resultados de las características objetivas de la canal (Tabla 1) de estos animales se destaca un ligero mayor rendimiento de los lechales frente a los ternascos, algo lógico debido al mayor desarrollo del tracto digestivo de estos últimos, aunque no es significativo, asimismo los ternascos poseen una carne algo más roja ( $a^*$ ,  $p < 0,001$ ) y su pH a 24 horas es algo mayor que el de los lechales ya señalado también por Díaz *et al.* (2003) además este pH es algo más alto que el señalado para corderos churros de pesos similares por Martínez Cerezo *et al.* (2005) y podría ser problemático con un aumento de la dureza como señala Watanabe *et al.* (1996).

Tabla 1. Medidas objetivas sobre la canal de corderos de la raza Churra Lebrijana (Media  $\pm$  Error estandar).

	<i>n</i>	<i>PV</i>	<i>PCF</i>	<i>Rend (%)</i>	<i>pH24h</i>	<i>L*</i>	<i>a*</i>	<i>b*</i>
Lechal	8	11.38 $\pm$ 0.26	5.21 $\pm$ 0.20	45.67 $\pm$ 0.94	5.65 $\pm$ 0.02	48.05 $\pm$ 0.99	3.08 $\pm$ 0.23	9.40 $\pm$ 0.63
Ternasco	8	18.48 $\pm$ 0.51	8.01 $\pm$ 0.30	43.55 $\pm$ 0.68	5.90 $\pm$ 0.03	51.09 $\pm$ 1.17	4.93 $\pm$ 0.29	1.94 $\pm$ 0.66
Sig.		***	***	NS	***	NS	***	***

\*\*\* $P < 0,001$ ; NS: no significativo. Rend: Rendimiento Comercial (100xPCF/PV), PV: peso vivo, PCF: peso canal fría

En relación con las medidas zoométricas (Tabla2) evidentemente los ternascos tienen mayores valores en todas ellas con alta significación. Los ternascos poseen unas medidas algo inferiores a la media de otras razas (Alcalde *et al.*, 1999) debido a que el peso de estos animales fue algo inferior.

Tabla 2. Medidas zoométricas (Media  $\pm$  Error estandar)

	<i>L (cm.)</i>	<i>K (cm.)</i>	<i>U (cm.)</i>	<i>Wr (cm.)</i>	<i>Th (cm.)</i>	<i>F (cm.)</i>	<i>B (cm.)</i>	<i>G (cm.)</i>
Lechal	39,80 $\pm$ 0.30	42.10 $\pm$ 0.40	49.06 $\pm$ 0.42	11.20 $\pm$ 0.21	18.83 $\pm$ 0.25	25.89 $\pm$ 0.85	37.80 $\pm$ 0.59	10.20 $\pm$ 0.27
Ternasco	45.90 $\pm$ 0.59	48.00 $\pm$ 0.73	57.38 $\pm$ 0.67	14.00 $\pm$ 0.17	21.94 $\pm$ 0.28	29.35 $\pm$ 0.51	45.70 $\pm$ 0.94	12.50 $\pm$ 0.44
Sig.	***	***	***	***	***	**	***	***

\*\*\* $P < 0,001$ . L: Longitud Canal; K: Longitud Canal Externa; U: Perímetro Tórax; Wr: Anchura Tórax; Th: Profundidad tórax; B: Perímetro grupa; F: Longitud pierna; G: Anchura de la grupa

La valoración subjetiva del engrasamiento (Tabla 3) también ha sido mayor en ternascos que en lechales, siendo mejor de este modo ya que el nivel de grasa de los lechales es escaso. Por último los ternascos poseen un mayor porcentaje de piezas de primera categoría y menor de tercera en ambos casos con una alta significación ( $p < 0,001$ ) con unos porcentajes muy altos si lo comparamos con otras razas españolas como Merino, Raza Aragonesa y Manchega (Alcalde *et al.*, 1999).

Tabla 3. Valoración del engrasamiento de la canal y porcentaje de piezas comerciales de corderos machos de la raza Churra Lebrijana (Media  $\pm$  Error estandar)

	<i>EGD (cm)</i>	<i>Engrasamiento</i>	<i>Rec. PVR</i>	<i>Piezas 1ª (%)</i>	<i>Piezas 2ª (%)</i>	<i>Piezas 3ª (%)</i>
Lechal	0.34 $\pm$ 0.04	3.13 $\pm$ 0.30	5.63 $\pm$ 0.26	59.98 $\pm$ 0.57	19.50 $\pm$ 0.45	20.52 $\pm$ 0.64
Ternasco	0.39 $\pm$ 0.07	8.13 $\pm$ 0.23	6.25 $\pm$ 0.25	65.30 $\pm$ 0.40	18.62 $\pm$ 0.36	16.09 $\pm$ 0.42
Sig.	NS	***	NS	***	NS	***

\*\*\* $P < 0,001$ . NS: no significativo. EGD: espesor grasa dorsal.

### CONCLUSIONES

Por todo lo señalado en este artículo vemos interesante la producción de corderos ternascos frente a lechales, en los pesos estudiados, en la raza Churra Lebrijana siempre que los precios en el mercado así lo justifiquen.

### AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen al INIA la concesión del proyecto RZ03-019 para la realización de este trabajo

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALCALDE, M.J.; SAÑUDO, C.; OSORIO, J.C.; OLLETA, J.L. Y SIERRA, I. 1999. Evaluación de la calidad de la canal y de la carne en canales ovinas ligeras del tipo comercial "Ternasco". ITEA Vol. 95A nº1, 49-64
- COLOMER-ROCHER, F.; MORAND-FEHR, P.; KIRTON, A.; DELFA, R. Y SIERRA, I. 1988. Métodos normalizados para el estudio de los caracteres cuantitativos y cualitativos de canales ovinas. Cuadernos INIA 17, 19-41.
- DÍAZ, M.T.; VELASCO, S.; PÉREZ, C.; LAUZURICA, S.; HIDOBRO, F. Y CAÑEQUE, V. 2003. Physico-chemical characteristics of carcass and meat Manchego-breed suckling lambs slaughtered at different weights. *Meat Science*, 65: 1247-1255.
- MARTINEZ-CEREZO, S.; SAÑUDO, C.; PANEA, B.; MEDEL, I.; DELFA, R.; SIERRA, I.; BELTRAN, J.A.; CEPERO, R. y OLLETA, J.L. 2005. Breed, slaughter weight and ageing time effects on physico-chemical characteristics of lamb meat. *Meat Science* 69: 325-333.
- WATANABE, A., DALY, C.C. Y DEVINE, C.E. 1996. The effects of the ultimate pH of meat on tenderness changes during ageing. *Meat Science*, 42, 67-78.

### QUALITY OF THE LAMBS CARCASS (LIGHT AND SUCKLING) OF THE NATIVE BREED ANDALUSIAN CHURRA LEBRIJANA

#### SUMMARY

In Churra Lebrijana breed (catalogued as "of official protection") the productive potential of suckling lambs has studied for the first time front to light lamb (the alive weight of these animals was of 11.38 and 18.48 kg respectively). For it the characteristics of their carcasses in relation to parameters of pH studied in 8 male lambs of each type, color, commercial yield, zoometric measures, fattening and quartering. Of the work it is deduced that the light lambs offer better meat characteristics than the suckling lambs (type that are the one that is commercialized more at the moment) reason why its commercialization in this commercial type is interesting.

**Key words:** carcass, Churra Lebrijana, light lamb, suckling lamb.