

REGIÓN
SUDOESTE

2° Jura Fenotípica

Cab. La Soñada, Olavarría – 11 de junio 2024



REGIÓN
SUDOESTE

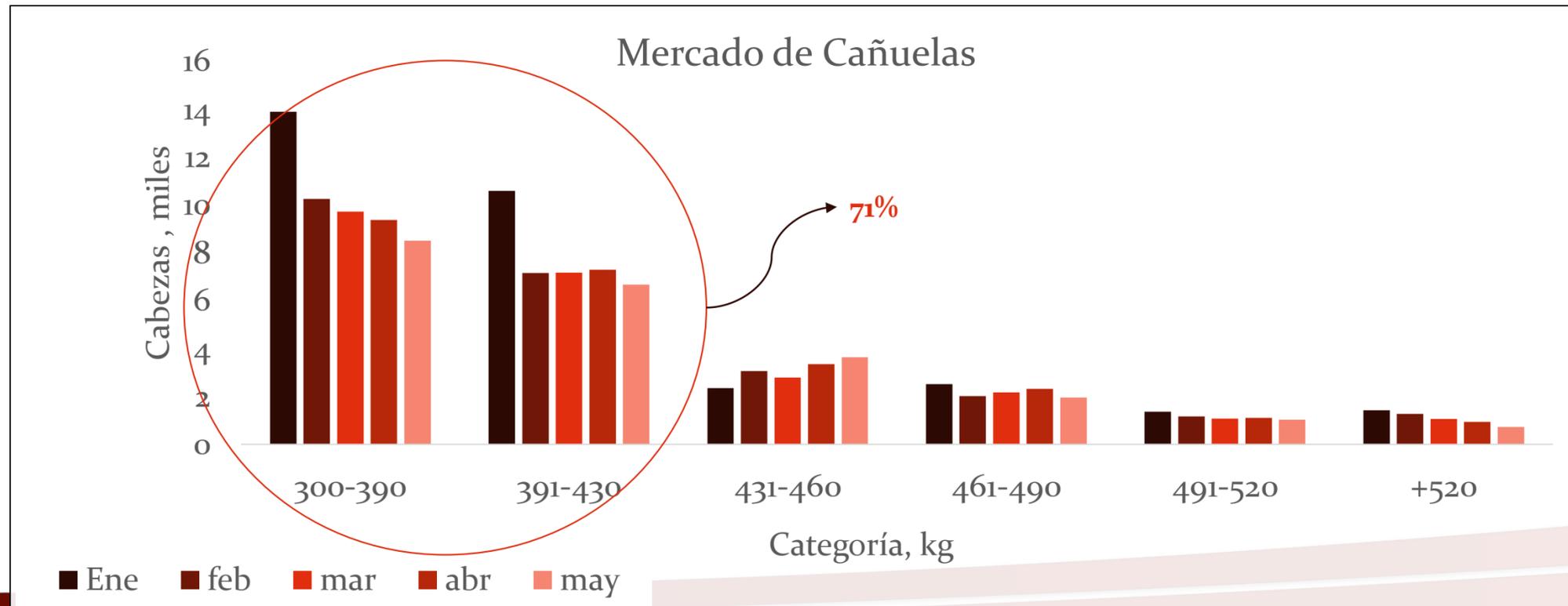
Efecto del tiempo de recría y terminación sobre las características de res y calidad de carne

Ing. Agr. Enrique Paván

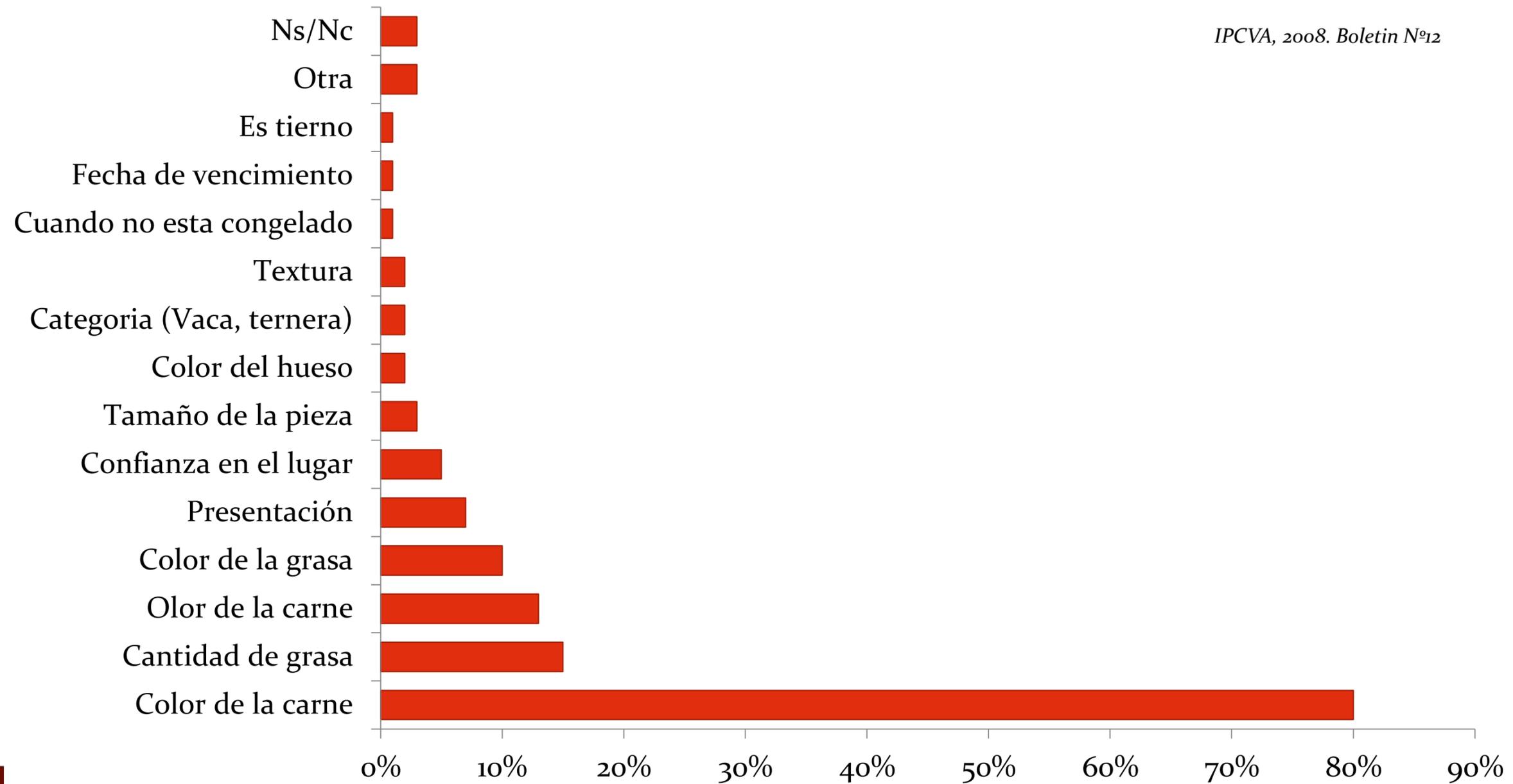
pavan.enrique@inta.gob.ar

Que se produce?

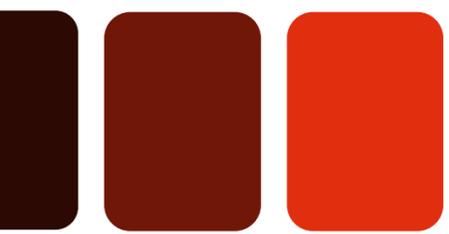
- Terminación a corral, 30-100 d
- Doble standard:
 - Mercado interno (300-430 kg PV, 6-8 mm EGD)
 - Mercado externo (> 430 kg PV, \geq 8 mm)



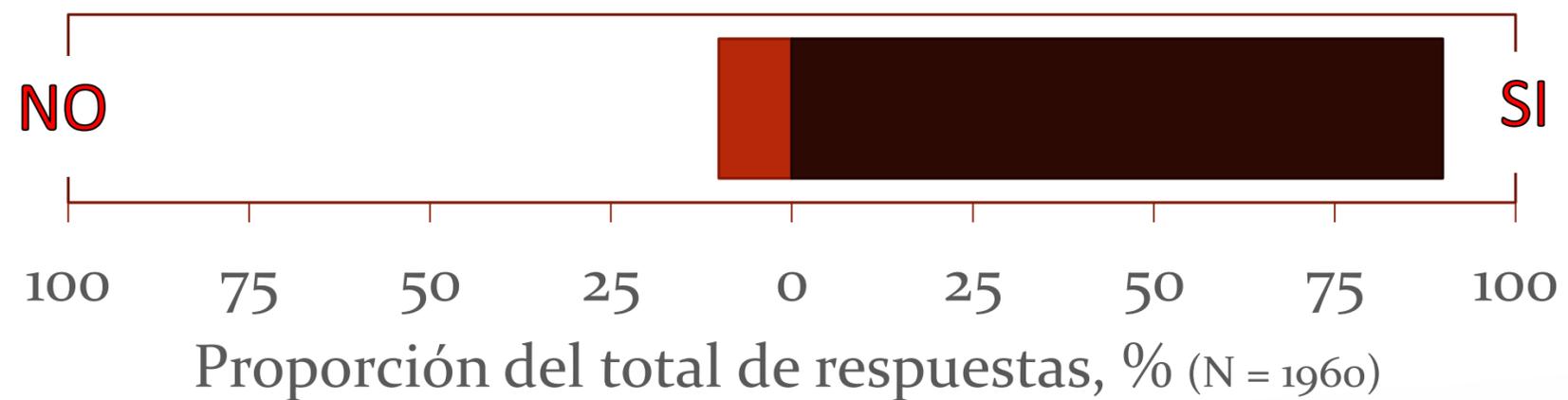
¿Que consideramos al momento de decidir la compra de carne?



pavan.enrique@inta.gob.ar

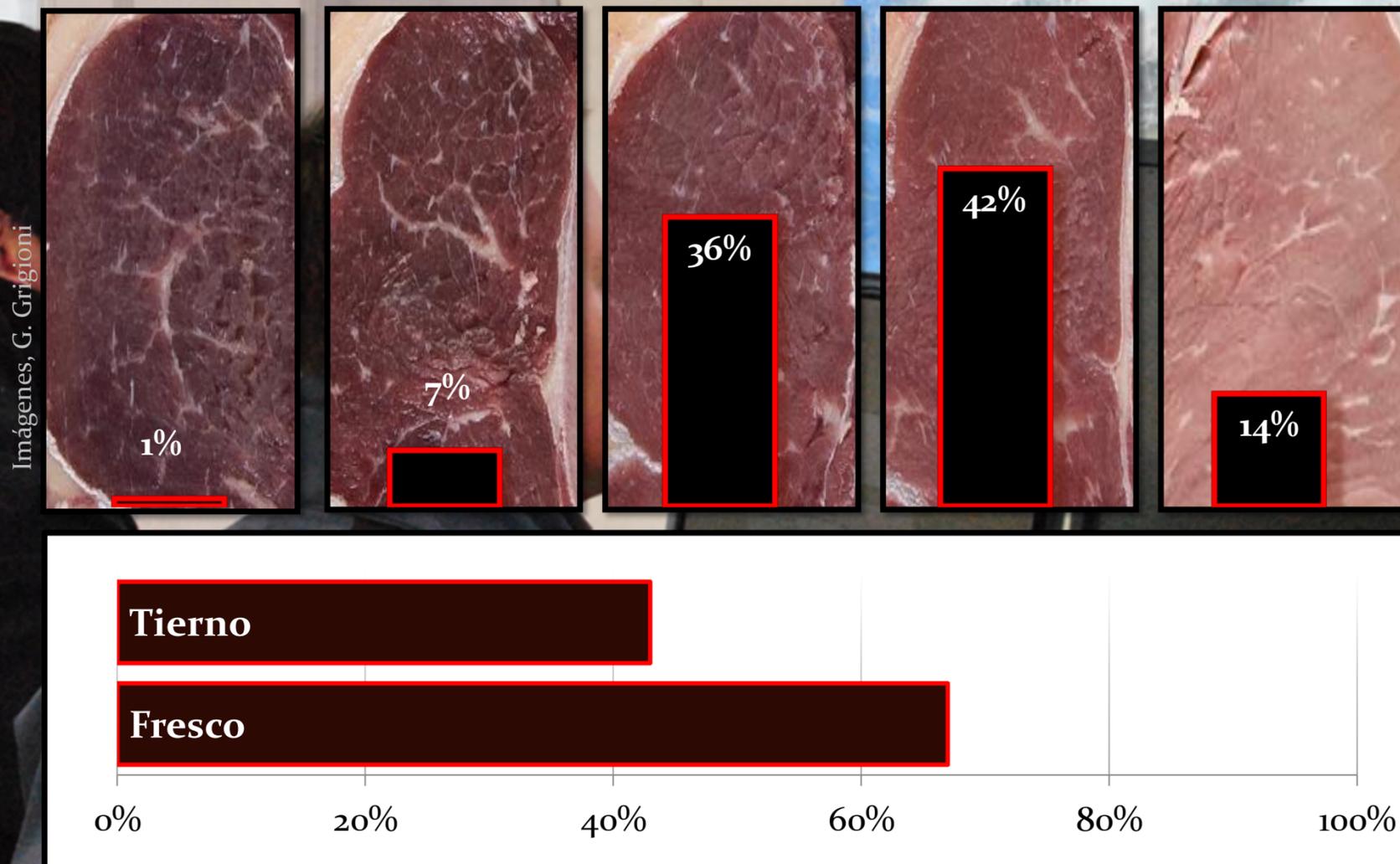


¿Las principales características para definir la calidad de la carne al momento de su compra son su **color** y **nivel de engrasamiento**?



¿Qué es calidad para el consumidor?

<http://inta.gob.ar/calidad-de-carne-vacuna-encuesta>



Imágenes, G. Grigioni

(N = 1960 consumidores) - Testa et al (2021)

pavan.enrique@inta.gob.ar

Color de la carne



pH 6.0

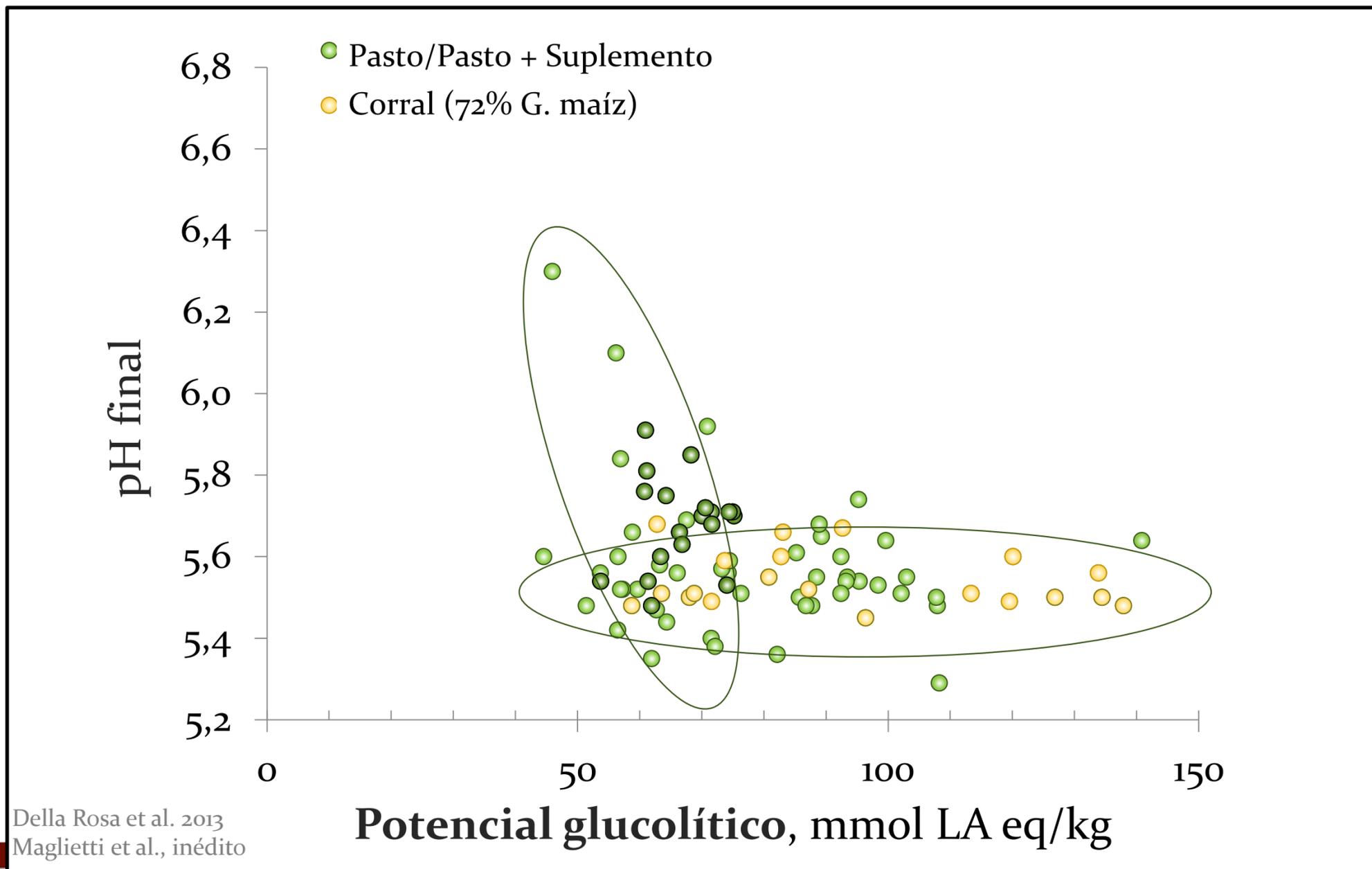
pH 5.8

pH 5.5

pH 5.4

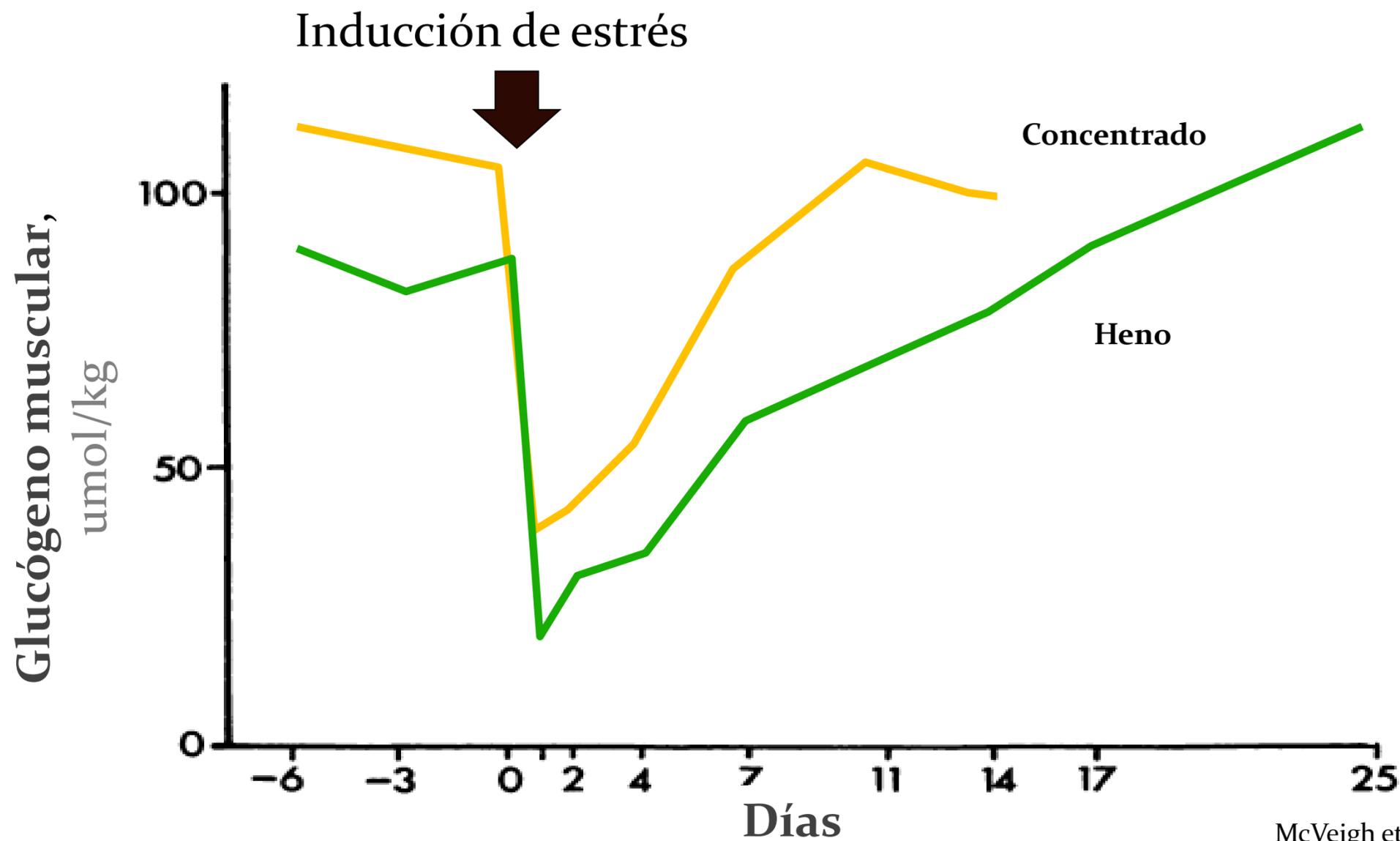
pavan.enrique@inta.gob.ar

pH@24 h



pavan.enrique@inta.gob.ar

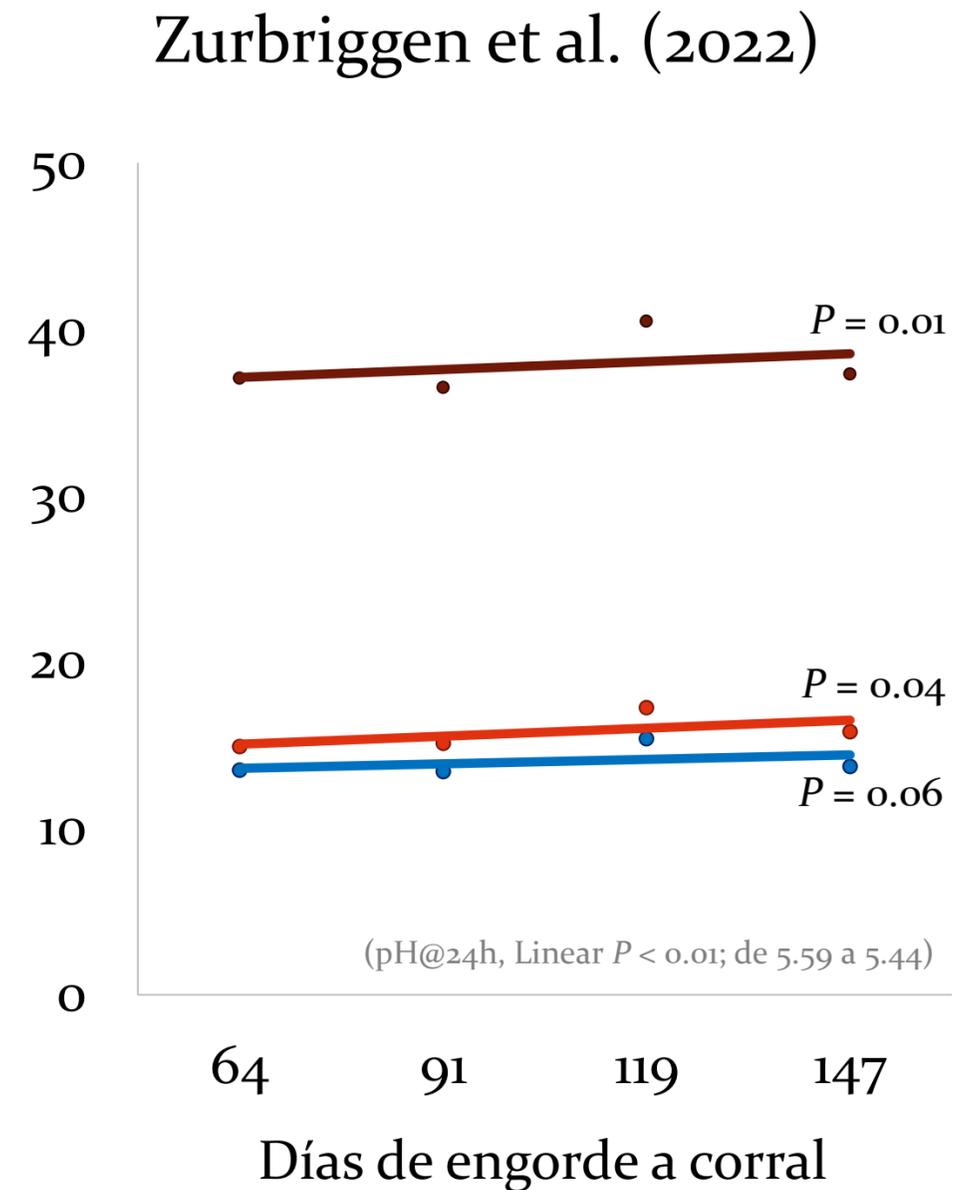
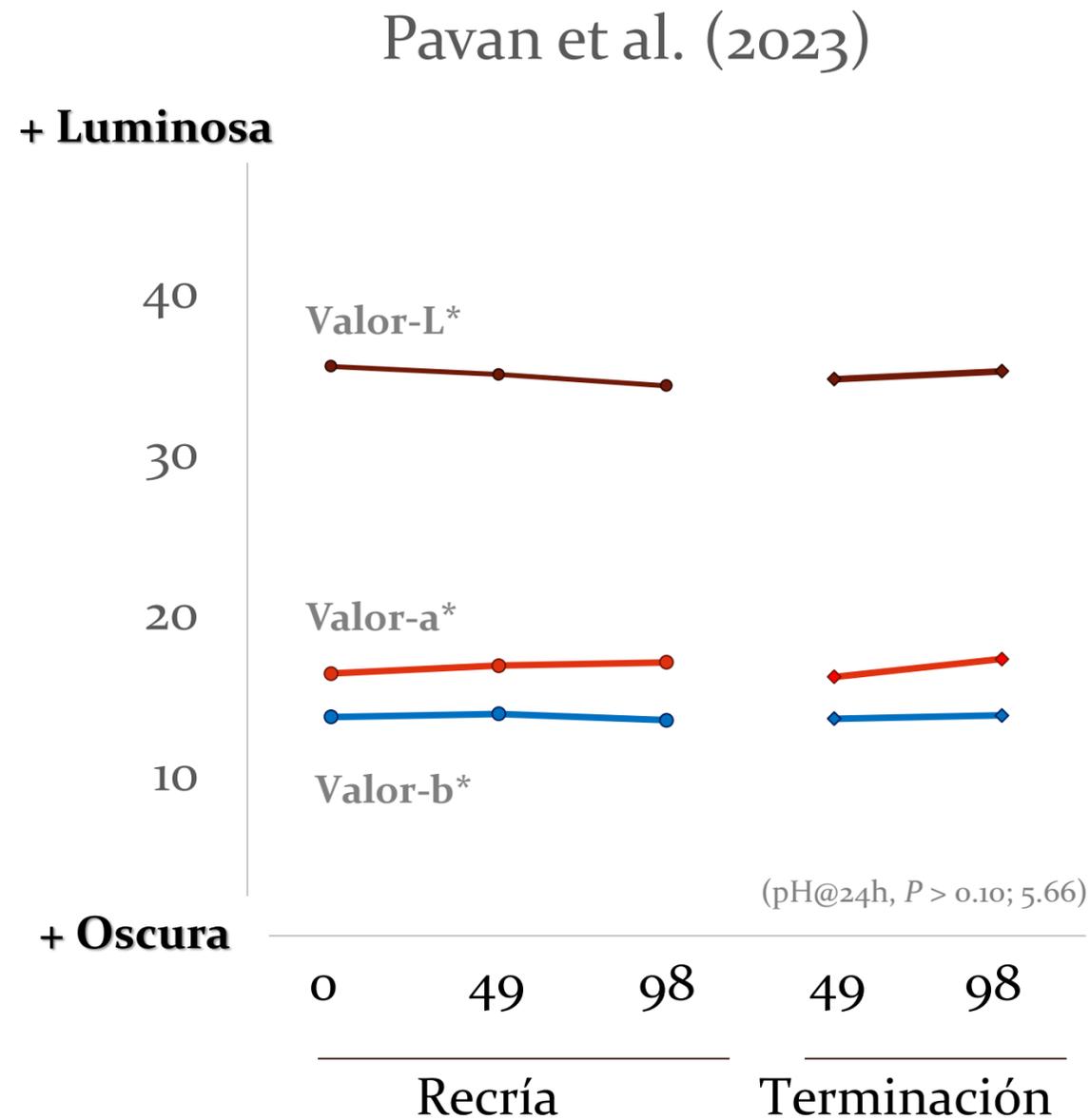
Glucógeno muscular, dieta y estrés



McVeigh et al, 1982

pavan.enrique@inta.gob.ar

Período de recría y terminación *color del músculo*



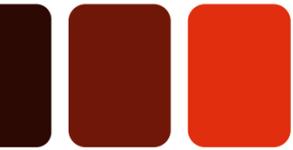
* Efecto lineal

Ing. Agr. Enrique Pavan, PhD.
INTA-Balcarce/FCA-UNMdP
pavan.enrique@inta.gov.ar



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

pavan.enrique@inta.gov.ar



Color de la carne

- La extensión de la recría no afecta el color del músculo si los animales se terminan en corral por al menos 49 días
- Extender la terminación a corral por más de 64 d puede mejorar levemente el color de la carne

pavan.enrique@inta.gob.ar

**y... que nos define la calidad de la carne
al consumirla?**



pavan.enrique@inta.gob.ar

Ing. Agr. Enrique Pavan, PhD.
INTA-Balcarce/FCA-UNMdP
pavan.enrique@inta.gob.ar



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Terneza de la carne

Terneza basal

- *Pre-rigor*

Fase de endurecimiento

- Establecimiento del *rigor mortis* (primeras 24 h)

Fase de tiernizado

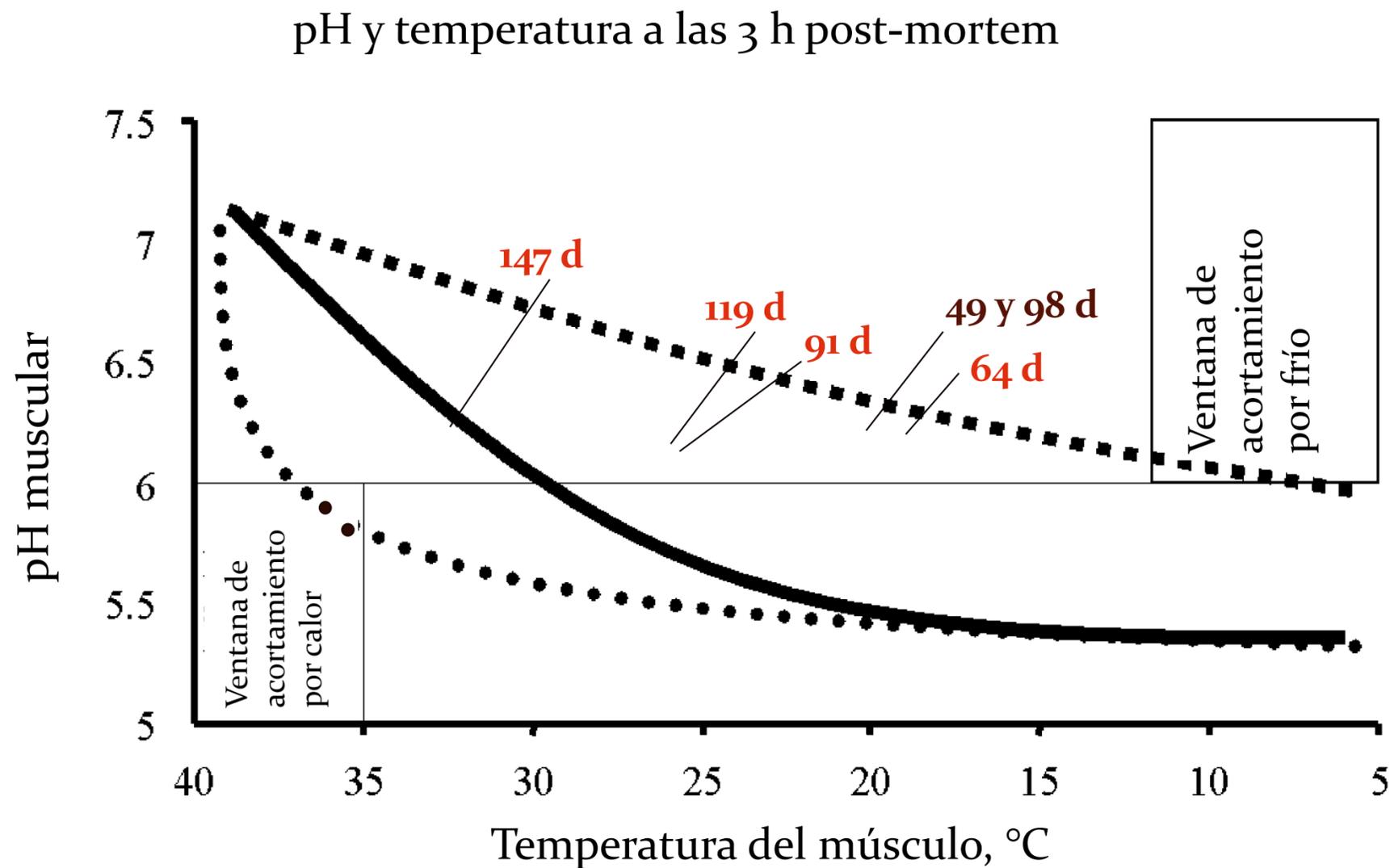
- *Post-rigor*



pavan.enrique@inta.gob.ar

Variación de la terneza

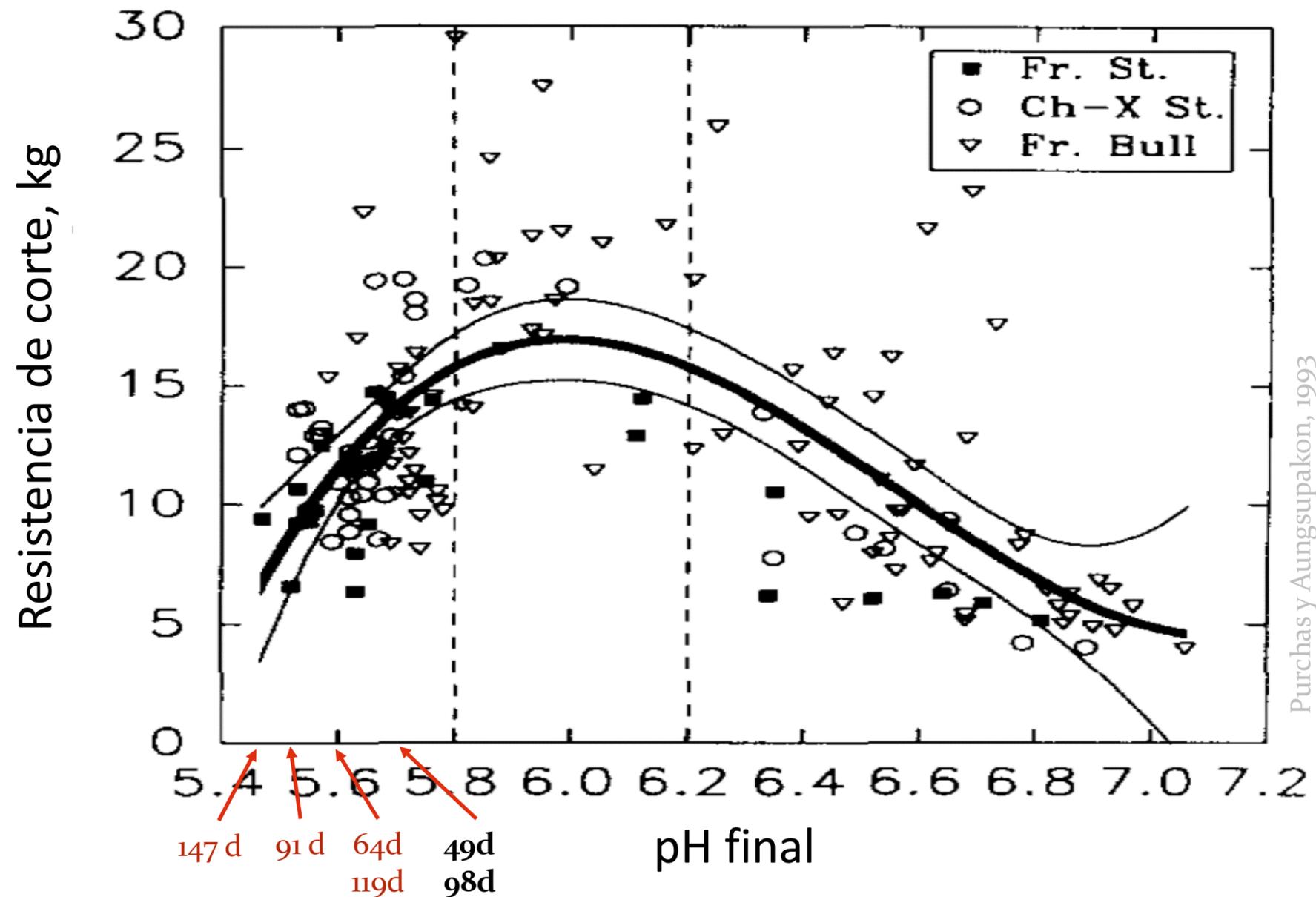
Fase de endurecimiento



pavan.enrique@inta.gob.ar

Variación de la terneza

Fase de tiernizado



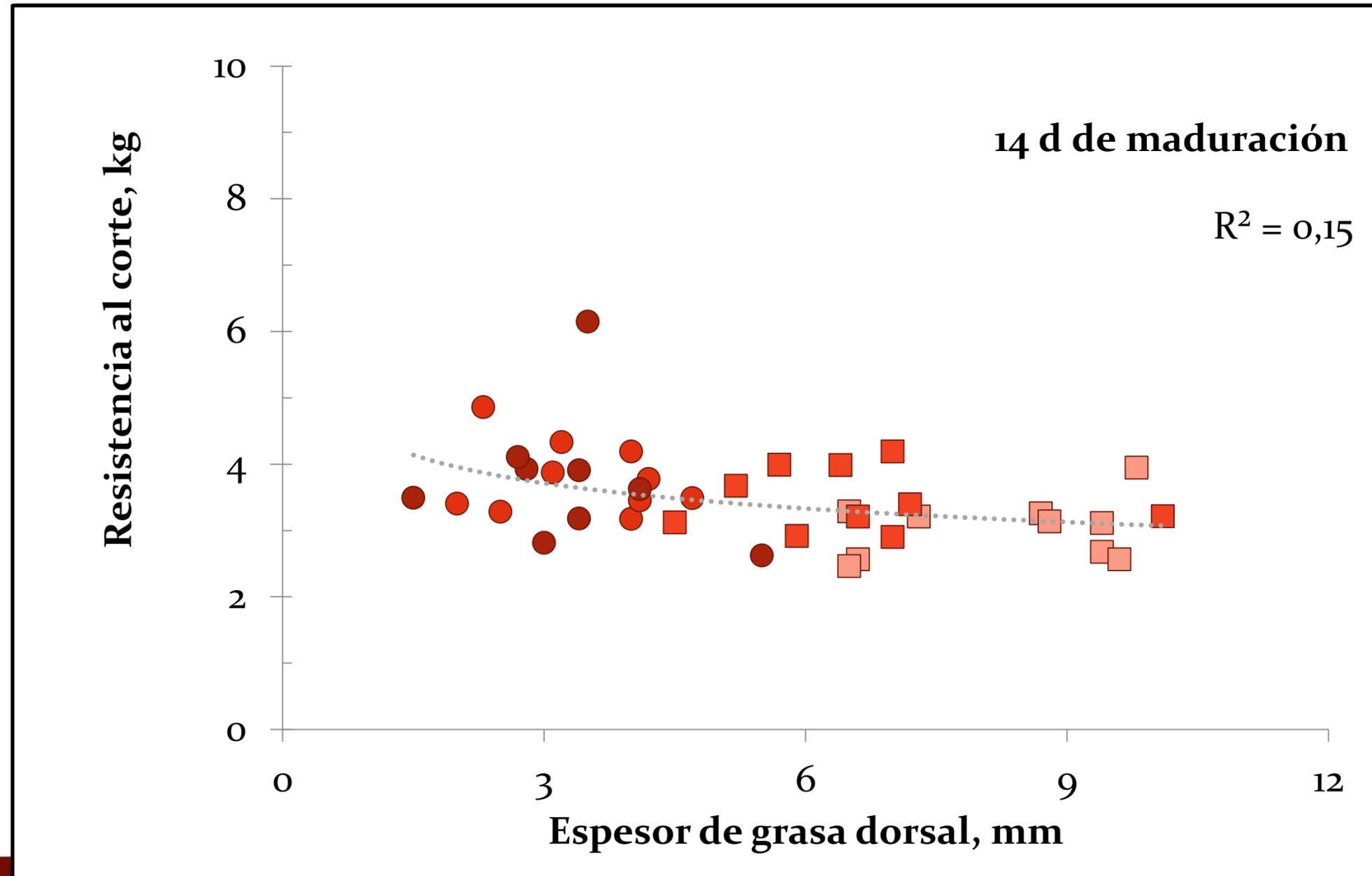
pavan.enrique@inta.gob.ar

Ing. Agr. Enrique Pavan, PhD.
INTA-Balcarce/FCA-UNMdP
pavan.enrique@inta.gob.ar



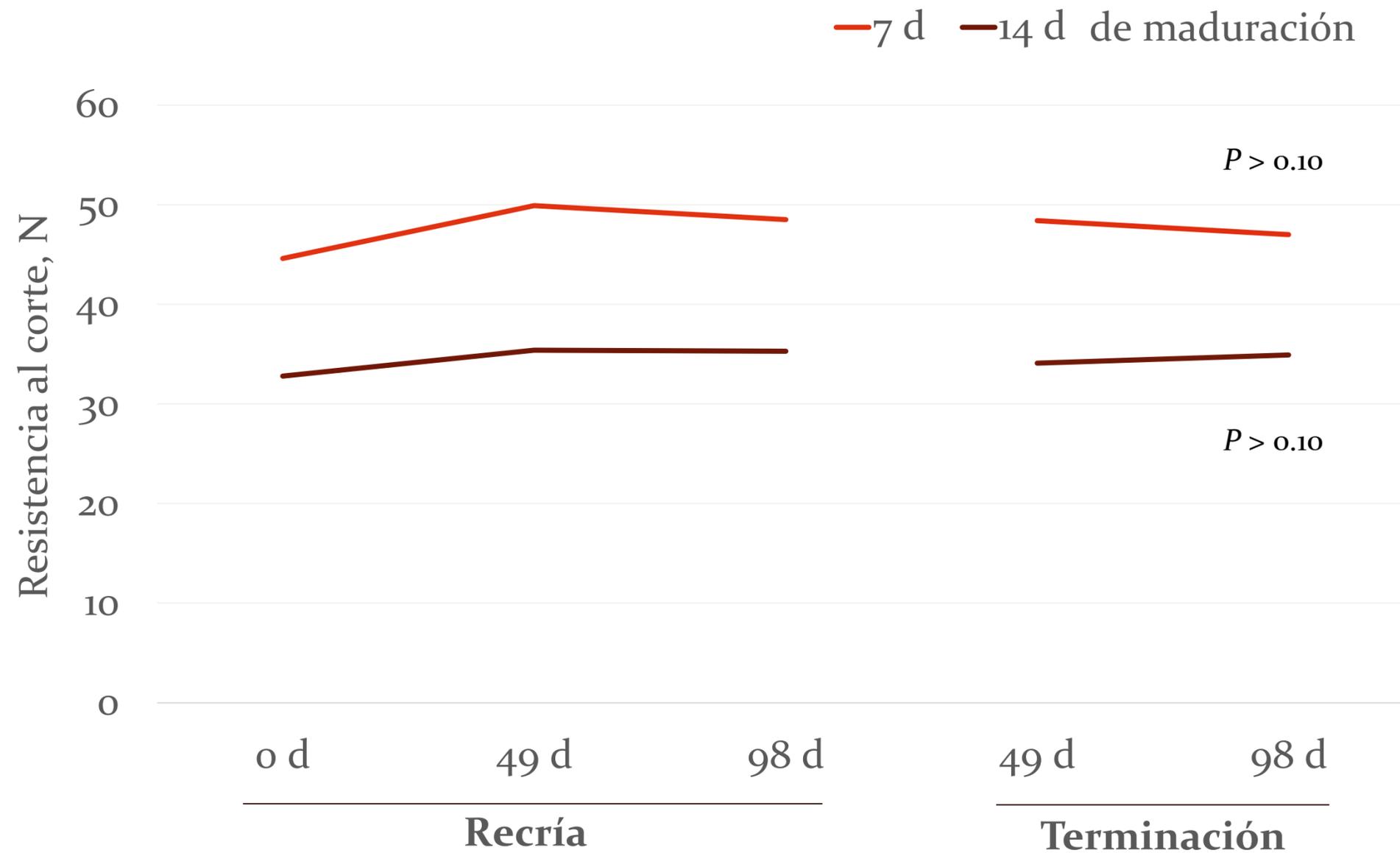
Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Efecto del espesor de grasa dorsal y la maduración *post-mortem* sobre la resistencia al corte



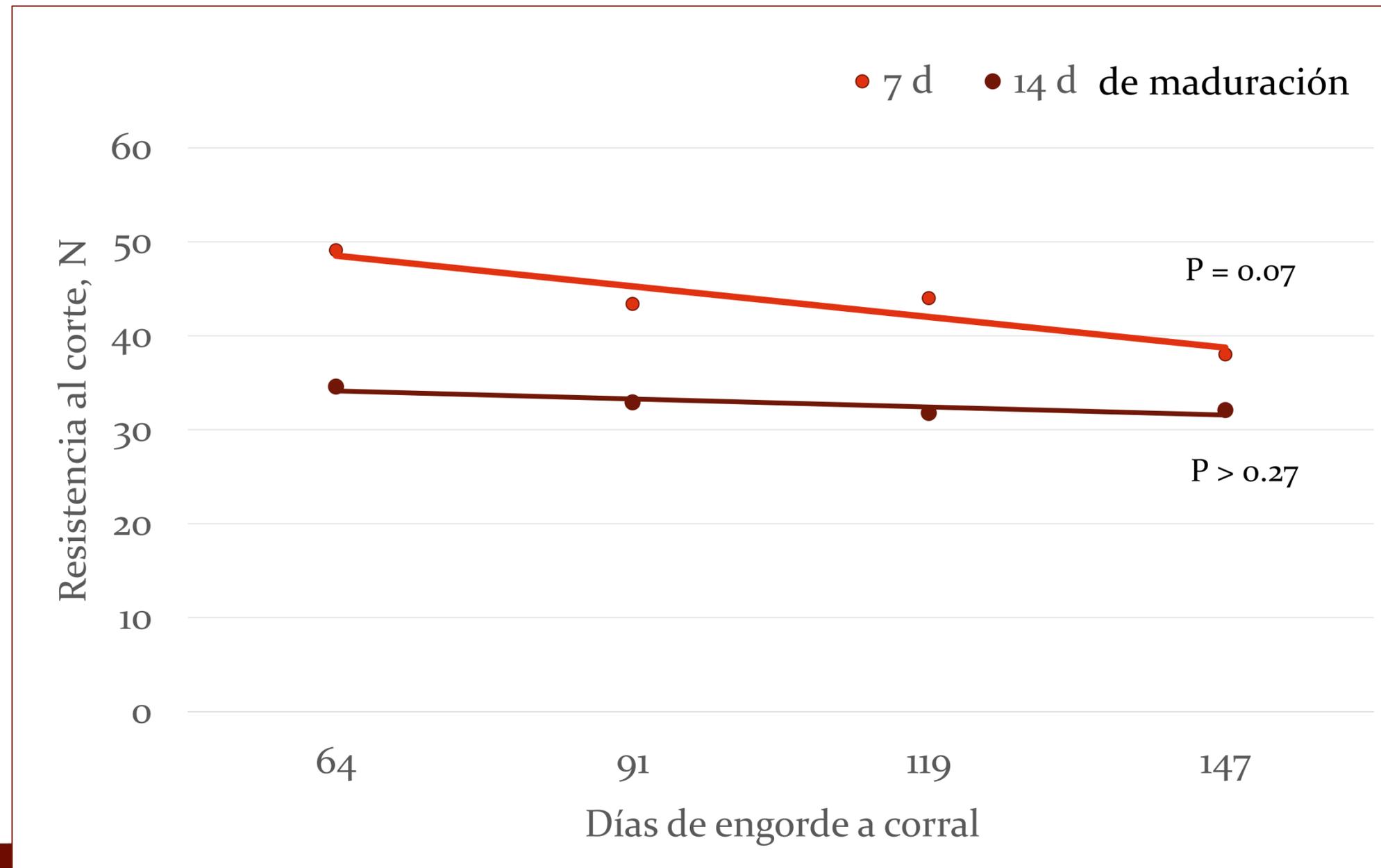
pavan.enrique@inta.gov.ar

Período de recría y terminación: *resistencia al corte*



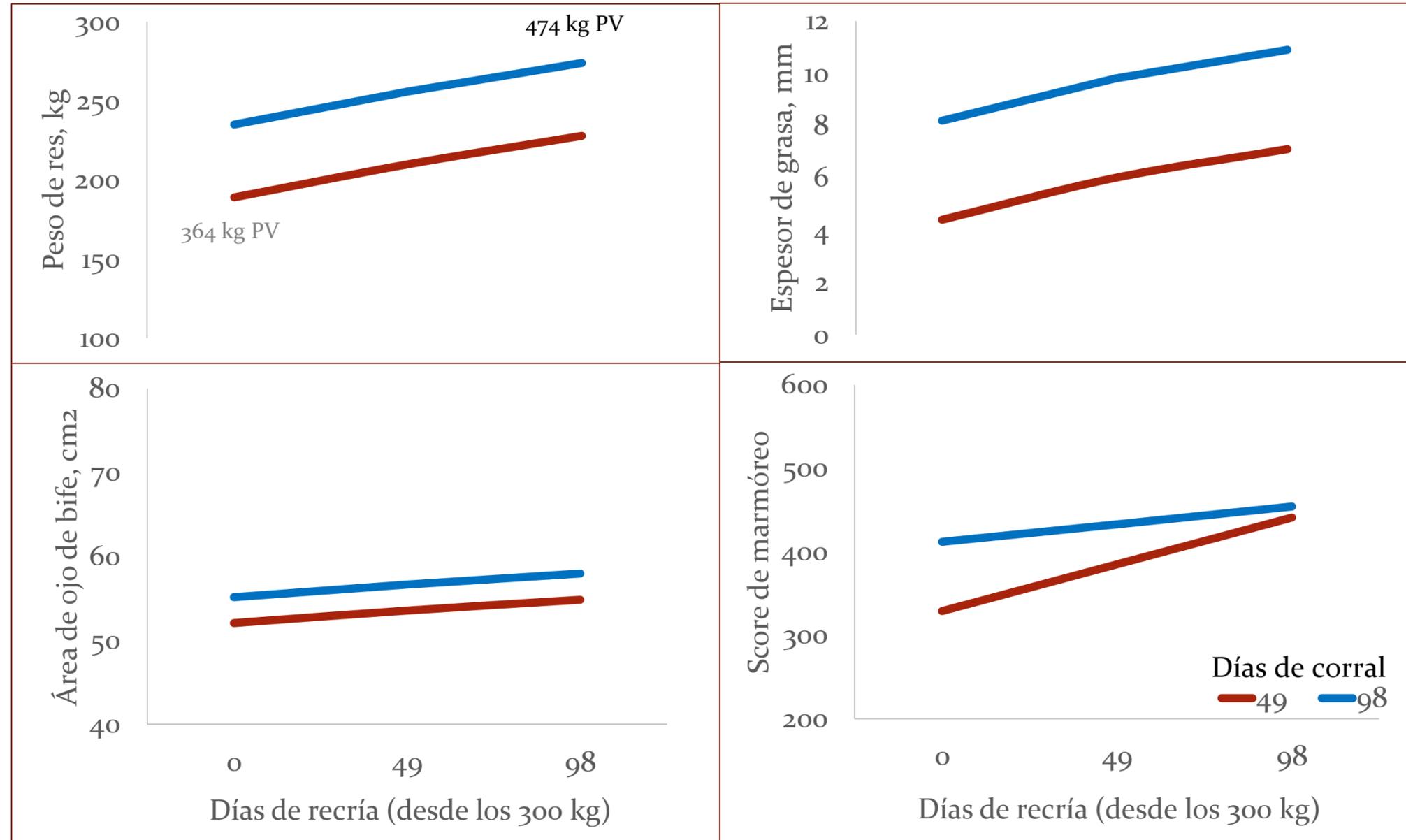
pavan.enrique@inta.gob.ar

Período de terminación: *resistencia al corte*



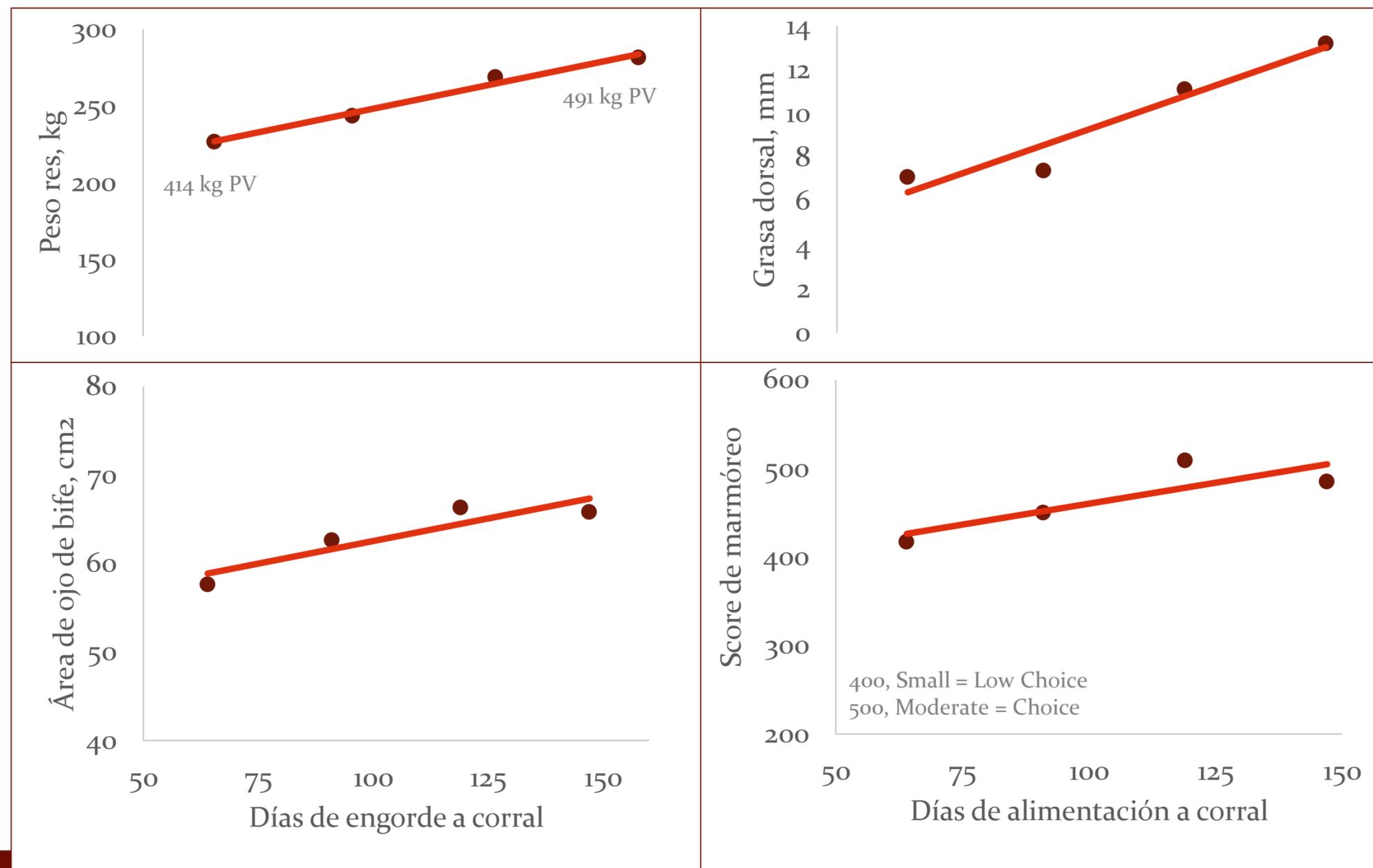
pavan.enrique@inta.gob.ar

Período de recría y terminación *características de res*



pavan.enrique@inta.gob.ar

Período de terminación *evolución de los animales*



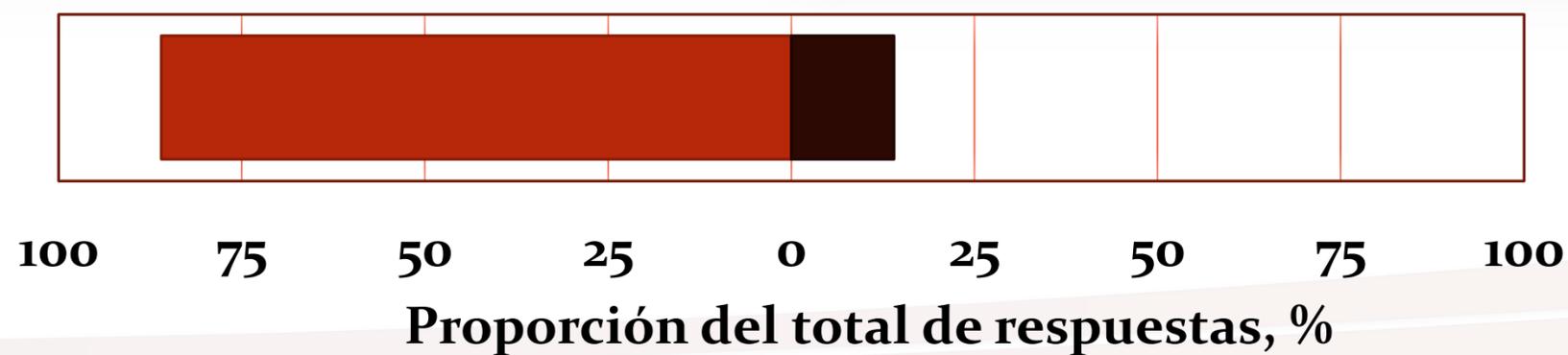
pavan.enrique@inta.gob.ar

En síntesis

- Una mayor extensión de la recría y de la terminación en corral
 - NO AFECTA negativamente
 - **color de la carne**
 - **resistencia al corte**
 - INCREMENTA
 - peso de res
 - Área de ojo de bife
 - espesor de grasa muscular
 - marmóreo

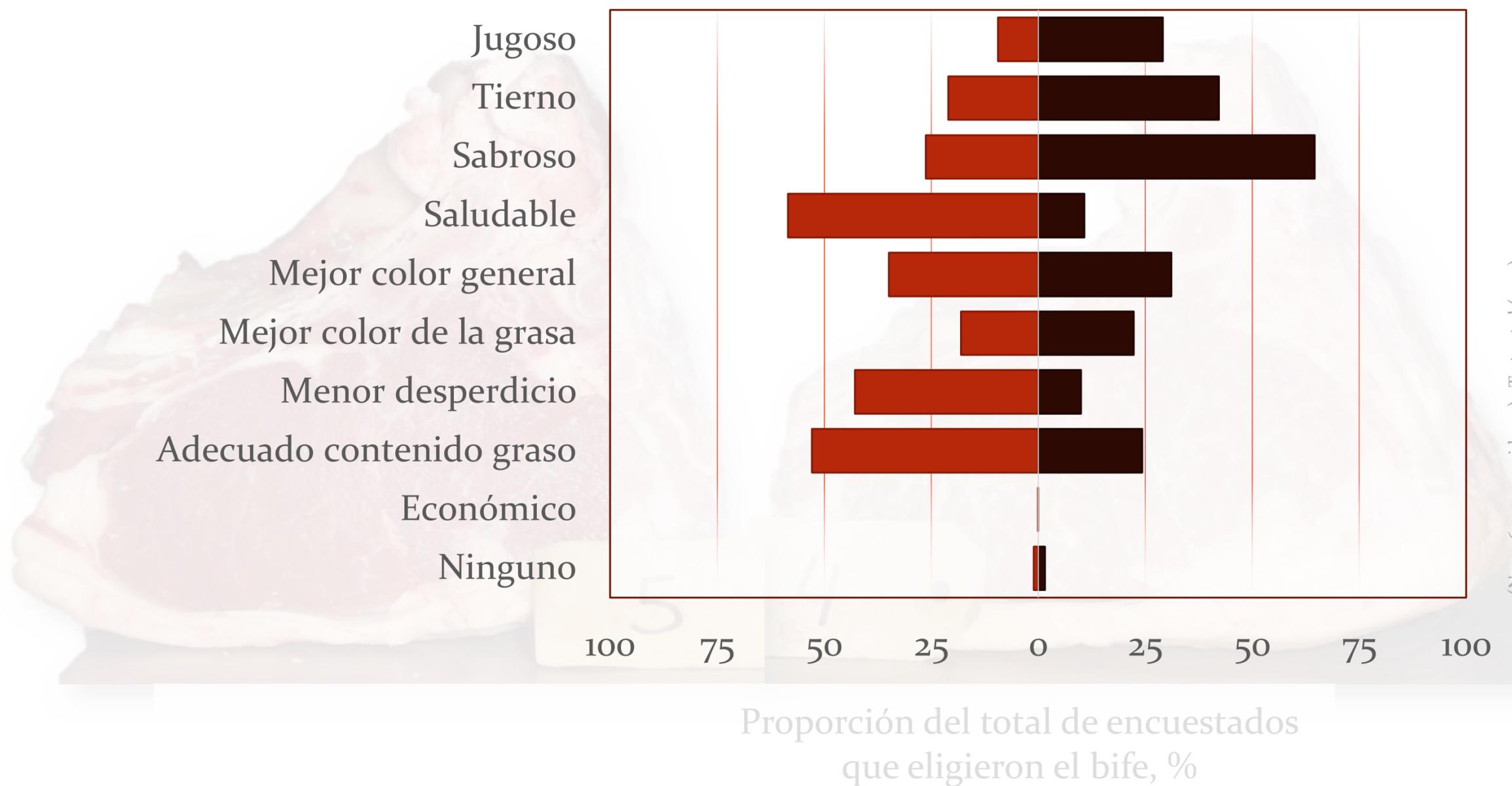
pavan.enrique@inta.gob.ar

En base al contenido de grasa, ¿cuál de estos dos bifes elige?



pavan.enrique@inta.gob.ar

Elegí ese bife porque considero que es más ...



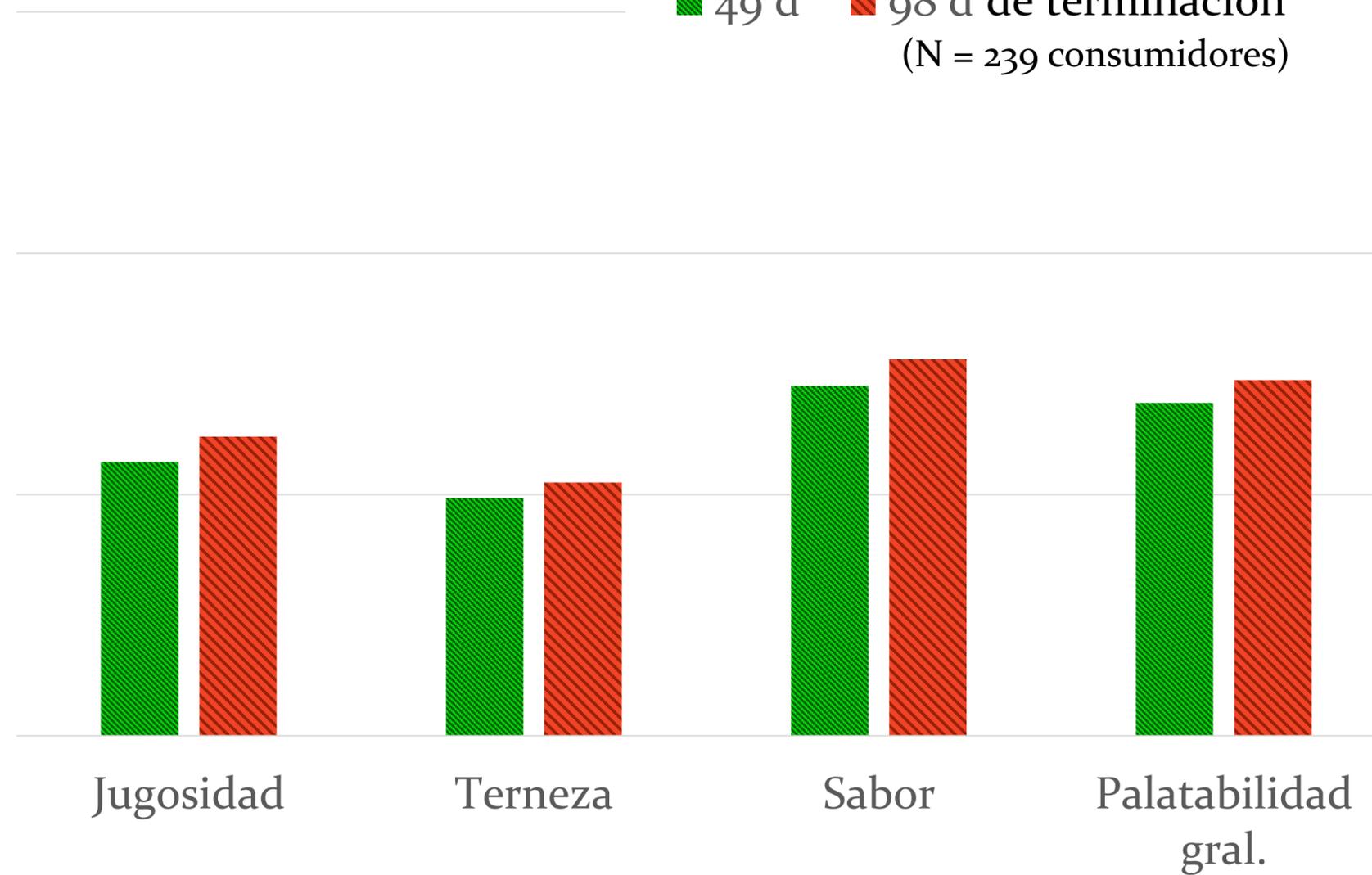
pavan.enrique@inta.gob.ar

Evaluación sensorial de la carne por *consumidores no entrenados*

Jugoso
Tierno
Agradable

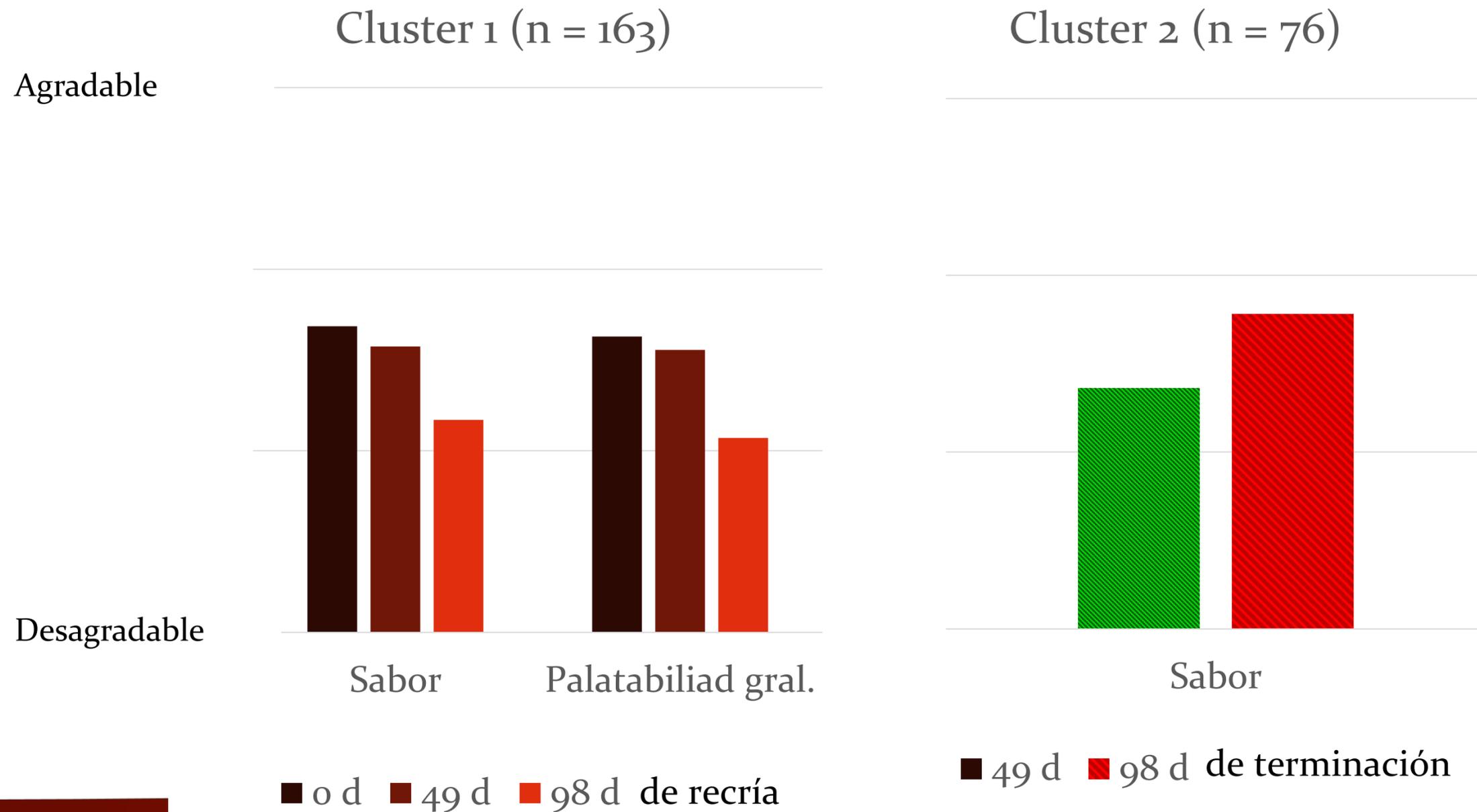
■ 49 d ■ 98 d de terminación
(N = 239 consumidores)

Seco
Duro
Desagradable



pavan.enrique@inta.gob.ar

Evaluación sensorial de la carne por *consumidores no entrenados*



pavan.enrique@inta.gob.ar

¿Qué dicen los consumidores?

- En coincidencia con la resistencia al corte, la ternura no es afectada por la extensión de los períodos de recría o terminación.
- El sabor definió las preferencias de los consumidores
 - Al 68% no le gusta el sabor que le imparte un mayor tiempo de pastoreo (¿?)
 - Al 32% le gusta el sabor de la carne de animales con un mayor período de terminación a corral (animales más pesados, con mayor nivel de marmóreo y diferente perfil de ácidos grasos)

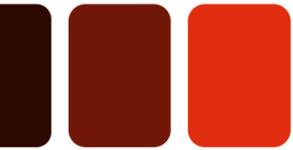
pavan.enrique@inta.gob.ar



Con los sistemas de producción actuales, la carne de animales livianos no es de mejor calidad que la de animales pesados

¿porque no incrementamos el peso de faena?

pavan.enrique@inta.gob.ar



¡Muchas Gracias!



**PRUEBA PASTORIL
BONAERENSE**



**REGIÓN
SUDOESTE**

Ing. Agr. Enrique Pavan, PhD.
INTA-Balcarce/FCA-UNMdP
pavan.enrique@inta.gob.ar



**Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación**

pavan.enrique@inta.gob.ar

¿Cuál es el valor/precio de este animal?

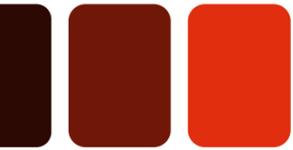


pavan.enrique@inta.gob.ar

Ing. Agr. Enrique Pavan, PhD.
INTA-Balcarce/FCA-UNMdP
pavan.enrique@inta.gob.ar



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación



Color de la grasa

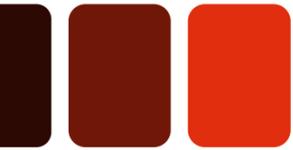


pavan.enrique@inta.gob.ar

Ing. Agr. Enrique Pavan, PhD.
INTA-Balcarce/FCA-UNMdP
pavan.enrique@inta.gob.ar

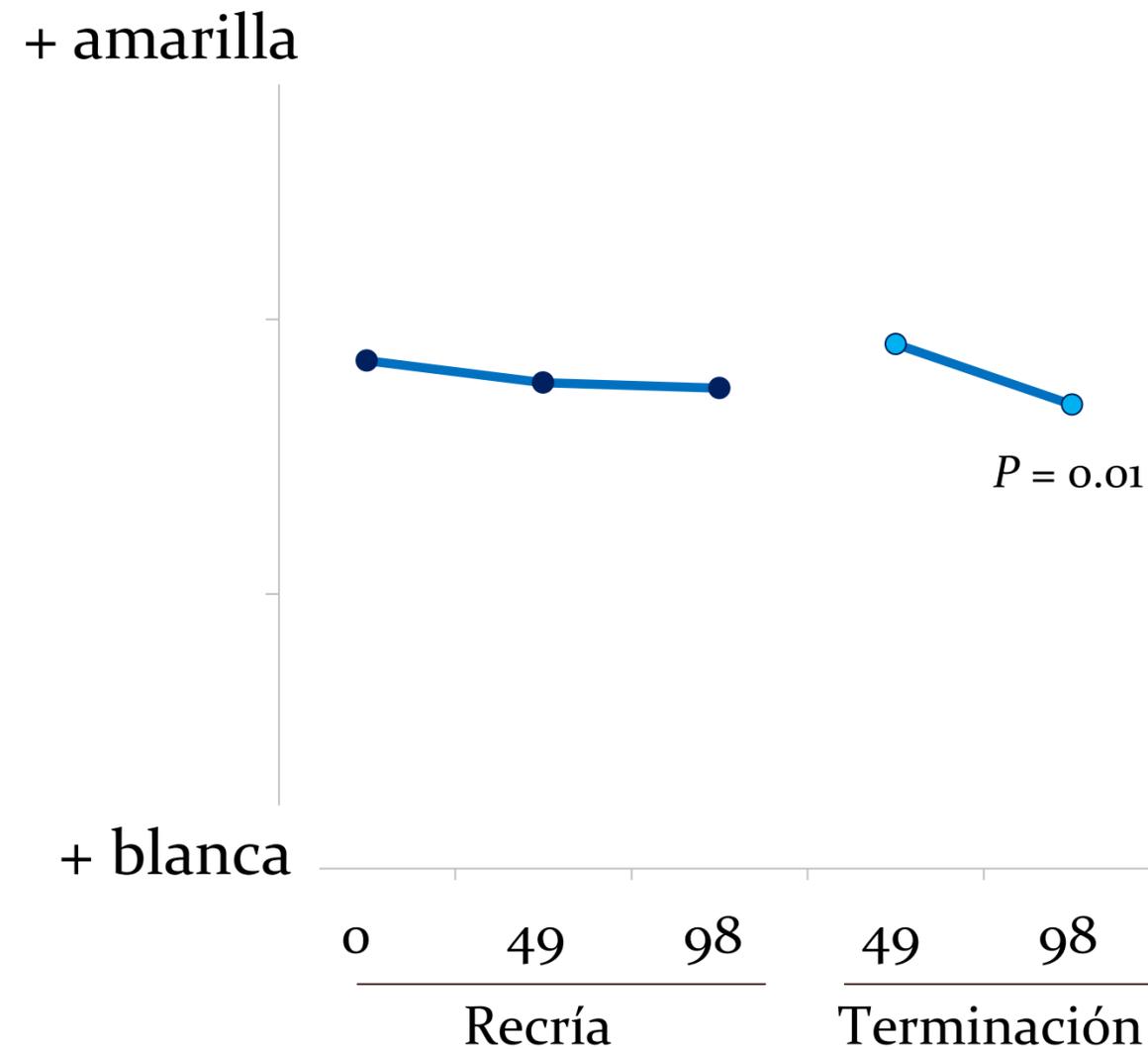


Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

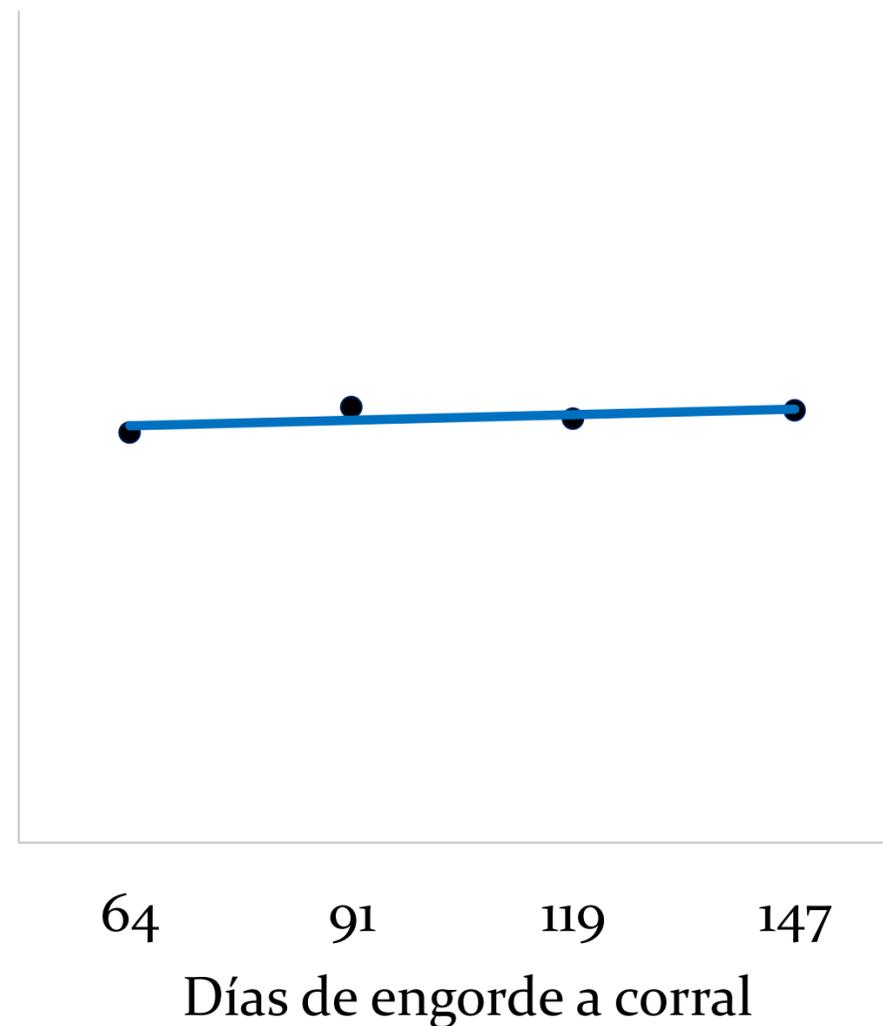


Período de recría y terminación color de la grasa

Pavan et al. (2023)



Zurbriggen et al. (2022)



pavan.enrique@inta.gob.ar