

Producción, rendimiento carnicero y características de la carne de Razas Bovinas Españolas faenadas a distintos pesos

El equipo de investigación del CITA de Aragón junto con el equipo del Departamento de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y el equipo de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Pública de Navarra hemos estudiado las características de los terneros cebados con pienso de las principales razas bovinas españolas. En sucesivos números de La Voz del Gremio iremos presentando unas fichas técnicas con las características que definen a cada raza. Este equipo de trabajo está integrado por los investigadores que mencionamos a continuación, facilitamos también la manera de contactar con ellos para cualquier duda que pueda surgir.



• **CITA:**

Pere Albertí, **B. Panea**, Guillermo Ripoll, Rafael Delfa, Margarita Joy, Fidel Lahoz. Unidad de Tecnología en Producción Animal. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Avenida de Montañana, 176, Apartado 727, 50080 Zaragoza. palberti@aragon.es



Facultad de Veterinaria

• **Universidad de Zaragoza:**

Carlos Sañudo, José Luis Olleta, María del Mar Campo, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. C/ Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza. csanudo@unizar.es



Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

• **Universidad Pública de Navarra:**

José Antonio Mendizábal, Ana Arana, Antonio Purroy, María José Beriain, Beatriz Soret, Paola Eguinoa, Kizkitza Insausti, Martín Alzón, ETSIA Universidad Pública de Navarra, 31006 Pamplona. jamendi@unavarra.es

Las razas objeto de este estudio son:

Raza Asturiana de los Valles, Raza Avileña-Negra Ibérica, Raza Morucha, Raza Parda de Montaña, Raza Pirenaica, Raza Retinta y Raza Rubia Gallega.

En los trabajos se ha realizado la clasificación de las canales siguiendo el **Modelo comunitario de clasificación de canales de bovinos oficiales R.** (CEE) nº1026/91 que establece la clasificación por conformación y engrasamiento.

- **Clasificación**, siguiendo unos patrones fotográficos y unas explicaciones pertinentes.
- **Conformación** (**S**, superior, perfiles extremadamente convexos; **E**, Excelente, perfiles superconvexos; **U**, Muy buena, perfiles convexos, **R**, buena, perfiles rectilíneos, **O**, Menos buena, perfiles rectos a cóncavos; **P**, Mediocre, perfiles cóncavos).
- **Engrasamiento** (**1**, no graso; **2**, poco cubierto; **3**, cubierto, **4**, graso; **5**, muy graso).

Asimismo, se realizó el despiece de la media canal izquierda y se calculó el porcentaje tisular en piezas de carne, grasa de recorte y hueso. Calculado además el porcentaje de las distintas categorías comerciales de la carne comercializable, siendo esta clasificación:

- **Extra:** Solomillo
- **Primera:** Lomo, babilla, tapa, contra, culata de contra, cadera y raballo, redondo, aguja, espaldilla y pez
- **Segunda:** Llana, morillos y brazuelo
- **Tercera:** Falda, diafragma, filete de rellenar, pescuezo, costillar, pecho o aleta, trapillos y recortes.

Asturiana de los Valles:

Esta raza se caracteriza por la hipertrofia muscular, distinguiéndose tres grados de desarrollo: culón (grupa doble), semiculón y aculonado. El color de su capa es castaño con tonalidades variables (avellana a retinto o muy oscurecido) con bandas blancas alrededor del morro. Los machos tienen manchas de pelo negro en la cabeza, cuello, papada, espalda y parte inferior del tronco. Mucosas negras. Los rebaños de vacas de raza Asturiana de los Valles se encuentran ubicados principalmente en Asturias y regiones limítrofes. Existe un Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".

Esta raza destaca por alta proporción de músculo y baja de grasa y hueso, lo que da una relación carne/hueso alta.

En cuanto a las características de la carne, el músculo presenta un aspecto claro, tendiendo a una apariencia rosada a las 48 horas del corte. La claridad del músculo fue rosada en ternero y rojo en añojo pesado. La grasa fue muy blanca a cualquier peso de sacrificio.

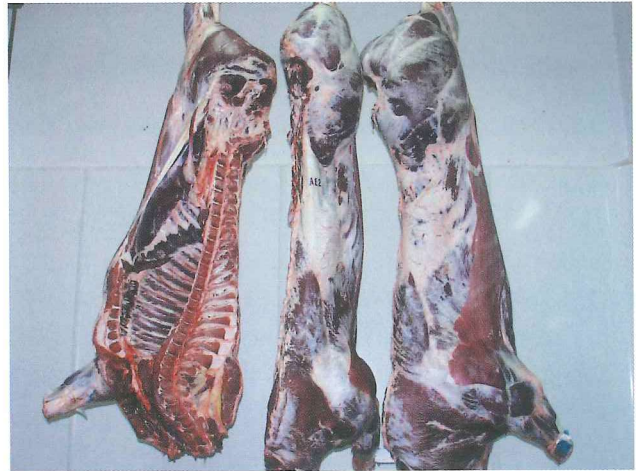
En cuanto a la composición química, mostró muy bajos porcentajes de grasa intramuscular en el lomo, especialmente a peso de sacrificio elevado, destacándose además por una elevada proporción de ácidos grasos poliinsaturados y baja proporción de saturados. El diámetro de las células grasas y la actividad de las enzimas lipogénicas fue menor que en a otras razas. El grado de veteado de la grasa en el lomo fue el menor de todas las razas estudiadas.

Además, su carne madurada durante 7 días presentó una baja

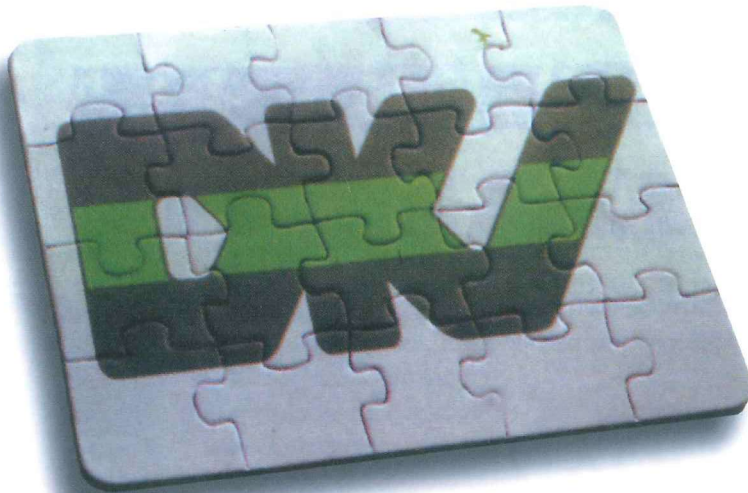
duresa, que tendió a disminuir con el aumento del peso de sacrificio. Sensorialmente su carne se caracterizó por una elevada ternura, tanto en terneros como en añojos pesados, jugosidad y gran intensidad de olor. Siendo la carne de los terneros ligeros valorada como tierna, al igual que la carne de los terneros añojos pesados. **Se recomienda un periodo de maduración de la carne mínimo de 7 días antes de ser consumida.**



Categoría comercial: Ternero	Añojo	Añojo pesado	
Ganancia media diaria kg/d	--	1,39	1,53
Peso canal kg	215,6	291,8	359,7
Rendimiento canal, %	66,5	64,1	67,5
Conformación	U+	U	E-
Engrasamiento	1	2	1+
Rendimiento carnívero			
• Carne %	79,9	76,9	80,6
Extra % carne	2,9	2,8	2,8
Primera % carne	62,9	61,3	63,3
Segunda % carne	7,7	7,2	7,1
Tercera % carne	26,5	28,9	26,7
• Grasa %	4,2	7,1	4,6
• Hueso %	15,9	16,0	14,9
Relación carne/hueso	5,0	4,8	5,5



La salud no es un juego...



...pero todas las piezas deben encajar



DKV SEGUROS

Líder Europeo
en Seguros de Salud
Compañía del Grupo ERGO

902 499 499
www.dkvseguros.es