

## EFFECTO DE LA CASTRACIÓN Y DEL ACABADO SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LA CARNE DE TERNEROS DE RAZA PARDA DE MONTAÑA

Panea, B., Joy, M., Blanco, M., Abibi, W., Carrasco, S., Albertí, P., Ripoll, G., Casasús, I.  
Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Carretera de Montañana, 930; 50059. Zaragoza. bpanea@aragon.es



### Objetivo

Estudiar el efecto de la castración y del manejo sobre la calidad sensorial de la carne de terneros

### Material y Métodos

24 machos Parda de Montaña. 3 Lotes

Testigo (T): Enteros. Pienso y paja



**Cebones:** Castrados. Invierno: unifeed 60:40 heno alfalfa:harina maíz. Primavera-verano: pradera polifita (valle en zona de montaña)

#### Sin acabado

Pradera + 2 kg de harina de maíz hasta sacrificio

#### Con acabado

Pradera + 2 kg de harina de maíz  
Acabado con unifeed (2 meses)



Sacrificio: 500 Kg.

*Longissimus thoracis*: 2 cm  
2 maduraciones: 8 y 15 días  
Grill 70° C temperatura interna  
7 panelistas, escala 1-10

Olor a vacuno

Jugosidad

Flavor a hígado

Apreciación global

Terneza

Flavor a vacuno

Flavores anormales

### Resultados

	TESTIGO		SIN ACABADO		CON ACABADO		VALOR DE p		
	maduración		maduración		maduración		Lote	Mad	L*M
	8 días	15 días	8 días	15 días	8 días	15 días			
Intensidad de olor a vacuno	5.1	4.8	4.7	5.2	5.2	4.5	0.693	0.244	0.003
Terneza	5.9 <b>a</b>	5.9 <b>a</b>	4.8 <b>b</b>	5.1 <b>b</b>	4.5 <b>b</b>	5.0 <b>b</b>	0.000	0.081	0.424
Jugosidad	5.2	5.4	5.0	5.0	5.0	5.3	0.362	0.320	0.503
Intensidad e flavor a vacuno	5.8	6.0 <b>a</b>	5.5	5.6 <b>b</b>	5.5	5.5 <b>b</b>	0.027	0.289	0.745
Intensidad de flavor a hígado	3.2	3.5	2.9	3.2	2.9	2.9	0.138	0.271	0.691
Intensidad de sabores anormales	3.4 <b>y</b>	4.1 <b>x</b>	3.6	3.9	3.3	3.6	0.244	0.013	0.697
Apreciación global	5.3 <b>a</b>	5.0	4.3 <b>b</b>	4.5	4.5 <b>b</b>	4.6	0.001	0.997	0.412

a, b.- diferencias entre lotes dentro de maduración; x, y.- diferencias entre maduraciones dentro de lote

### Conclusiones

- ★ Sólo se han encontrado diferencias significativas para la terneza.
- ★ La carne del lote testigo fue más tierna que la de los animales criados en pastoreo.
- ★ La alimentación en pastoreo no produjo defectos en el flavor y/o olor de la carne.
- ★ La maduración sólo afectó a la intensidad de sabores anormales y sólo en el lote testigo.
- ★ Atendiendo a la calidad sensorial de la carne, la cría de cebones en pasto supone una alternativa viable a la producción tradicional de terneros.