



cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Raza Retinta

colaboración

El nombre de esta raza deriva de la tonalidad de su capa de color rojo caoba. Mucosas sonrosadas. Esta raza presenta una gran adaptación al clima cálido y a terrenos donde el estado de sequía es predominante, como en Andalucía y Extremadura.



Presentó bajo rendimiento canal e índice de compacidad, así como notas altas de engrasamiento y valores medios en conformación, que no tendió a mejorar al aumentar el peso de faena.

La canal mostró un bajo porcentaje de músculo y elevados en grasa y hueso, mostrando una baja relación carne/hueso. El aumento del peso de sacrificio provocó la disminución de la proporción de carne del despiece.

La cantidad de grasa omental y el diámetro de las células grasas fueron de los mayores de todas las razas estudiadas. El lomo presentó un buen veteado debido a la elevada proporción de grasa intramuscular.

El músculo mostró una coloración rosada a rojo pálido y su concentración de mioglobina fue alta. La grasa fue blanca en los terneros ligeros, pasando a menos blanca en las canales pesadas.

El Ternasco es cosa de pastores

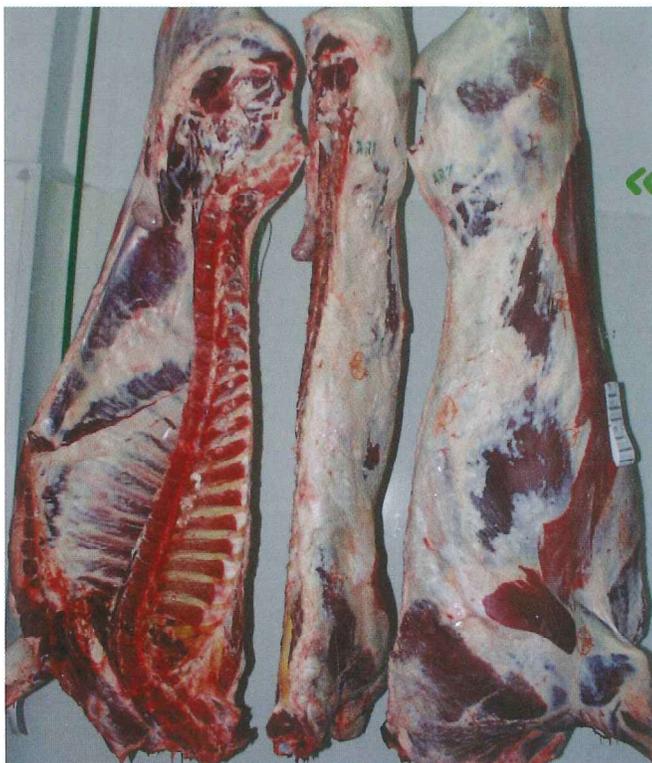
grupo cooperativo
tradición y garantía

Oviaragón

Edificio Pastores • Camino de Cogullada s/n • Mercazaragoza • Calle G
Tels.: 976 59 08 38 - 976 59 37 71 • Fax 976 59 09 53 • Mercazaragoza 976 47 18 22 • www.grupopastores.coop

La composición en ácidos grasos del lomo presentó una elevada relación saturados/total.

Sensorialmente su carne se caracterizó por la calidad del flavor. La apreciación global fue semejante al resto de razas evaluadas Su dureza instrumental fue media y disminuyó al aumentar el peso de faena, lo cual estaría en concordancia con su mayor terneza sensorial.

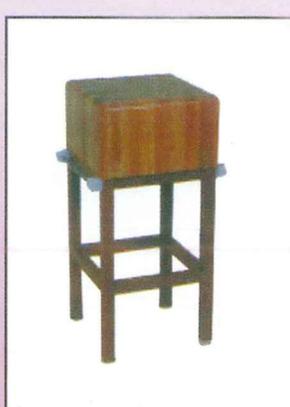
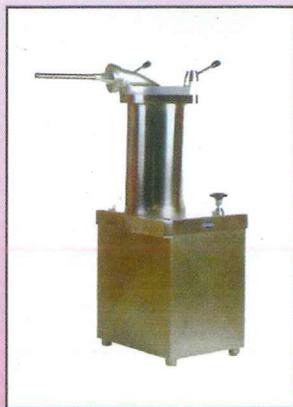


Categoría comercial	Ternero	Añojo	Añojo pesado
Ganancia media diaria, kg/d	1,36	1,47	1,40
Peso canal, kg	163,1	256,0	304,3
Rendimiento canal, %	53,8	55,5	57,0
Conformación	O+	R	O+
Engrasamiento	2	3	2+
Rendimiento carnívero			
• Carne, %	68,0	66,8	66,7
-Extra, % carne	3,1	2,7	2,9
-Primera, % carne	62,7	60,9	61,0
-Segunda, % carne	8,3	7,2	7,6
-Tercera, % carne	25,8	29,2	28,4
• Grasa, %	9,8	13,4	14,2
• Hueso, %	22,2	19,8	19,1
Relación carne/hueso	3,1	3,4	3,5

«Se recomienda un período de maduración de la carne mínimo de 7 a 14 días antes de ser consumida.»



Preparados completos para embutidos y especias naturales - Tripas naturales calibradas - Hilos en bobinas, ovillos y cortados a medida - Tajadores de encina seleccionada y cortadores de polietileno a medida - Maquinaria: embudidoras, amasadoras, picadoras, sierras, afiladoras de cuchillos etc. - Envase al vacío, maquinaria, bolsas y asesoramiento técnico - Mallas "Scotner" y celofane para hamburguesas... y todos los complementos para la industria cárnica.



Avd. San Juan de la Peña, 182, interior, nave 13 - 50015 ZARAGOZA
Teléfonos 976 73 32 02 - 976 73 33 27 - Fax 976 73 33 27