

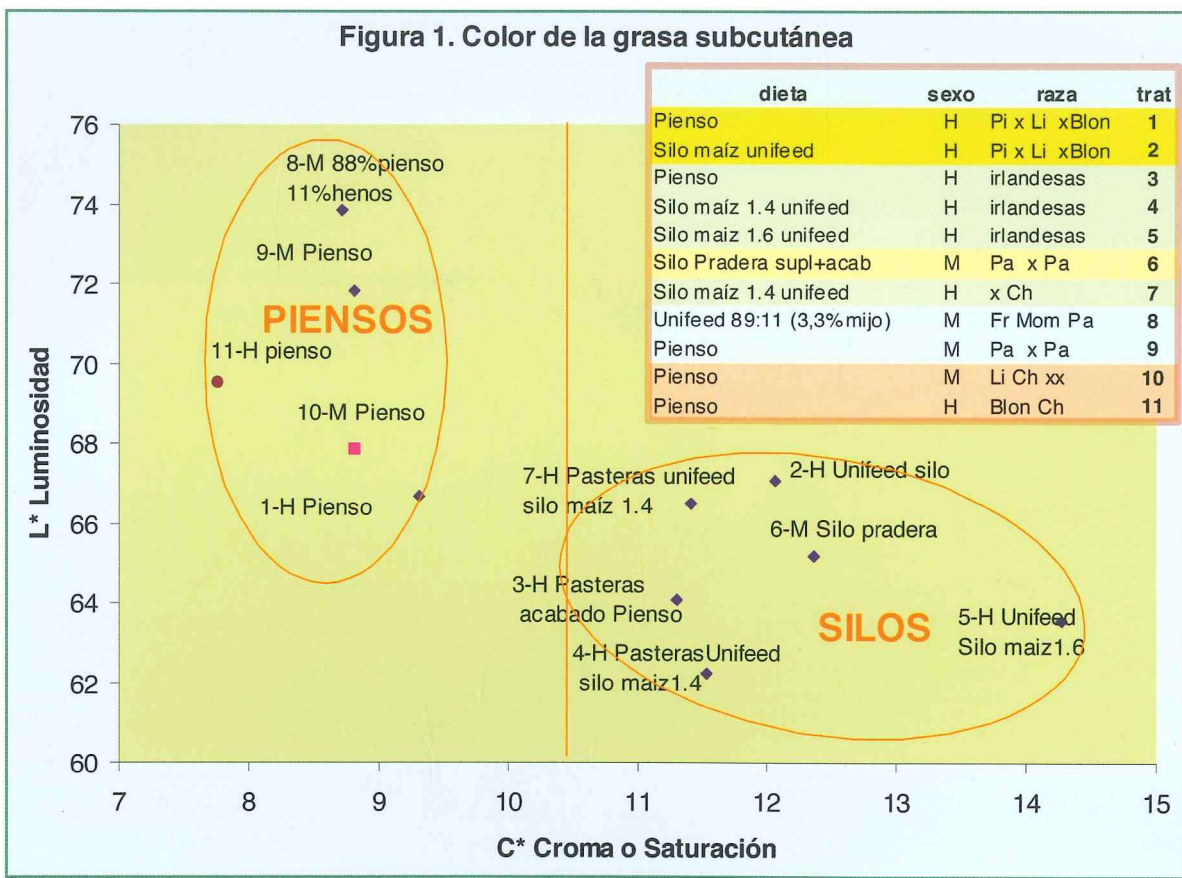
Utilización de sistemas de cebo de vacuno basados en ensilados y forrajes unifeed como alternativa al cebo a pienso: Efecto en el color de la grasa

P. Albertí, G. Ripoll, B. Panea.
Centro de Investigación y Tecnología
Agroalimentaria de Aragón

Agradecimientos: a Bimarca, Ternal, mataderos de Mercazaragoza y Fribin, a todos por su colaboración e interés y las facilidades que dieron a nuestro trabajo.

*Proyecto DER-2009-02.50.729002-553 financiado por Fondo Europeo Agrícola de desarrollo Rural (FEDER) y por la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón.

La actividad de cebo de terneros experimentó una aguda crisis de rentabilidad en los dos últimos años debido por un lado al alto precio de los piensos y por otro al elevado coste de compra del ternero. El sector ha mostrado su interés en buscar alternativas alimenticias basadas en forrajes para intentar disminuir los costes de producción y así poder seguir en la actividad de cebo de terneros.



El silo de maíz y los henos son muy ricos en carotenos, que son pigmentos vegetales. Estos pigmentos se acumulan en la grasa de los animales que consumen estos forrajes.

El b-caroteno tiene actividad como provitamina A y actúa como antioxidante natural ayudando a alargar la vida útil de la carne.


Se midió el color de la grasa subcutánea de la canal de animales que habían sido cebados con pienso, piensos y forrajes, o bien con unifeed de silo de maíz o de pradera.

En la figura 1 se representa el color de la grasa subcutánea según su luminosidad y la saturación del color de los once lotes de animales cebados con distintas dietas, tal como se detalla en el cuadro adjunto. El color de la grasa subcutánea de la canal varió dependiendo de la dieta recibida

durante el cebo. Según la dieta de cebo se pueden agrupar en dos zonas: una zona de silos con grasas amarillentas y una zona de piensos con grasas blancas.

Las terneras pasteras presentaron la grasa con menos luminosidad y más croma, o sea una grasa crema maíz o de pradera. Los animales que recibieron dietas de pienso, o unifeed en los que la proporción de forrajes era baja (89:11), tuvieron una grasa blanca con un valor de croma o saturación de pigmentos muy bajos y una elevada luminosidad.

Las implicaciones comerciales dependen del mercado a que se destinen esas carnes, ya que si el entrador, el carnicero o el consumidor no valoran negativamente ese color amarillento, entonces la comercialización no tiene

una penalización económica. Además, hay que recalcar que durante el despiece de la canal, mucha de la grasa subcutánea se recorta y se elimina y que cuando se quitan los músculos que recubren las piezas que están en la parte interna de la canal, la grasa intermuscular y grasa intramuscular es de color blanco. La coloración crema ternera o añojo implica animales jóvenes que han recibido forrajes (verdes o ensilados, ricos en antioxidantes naturales) lo cual es un sistema de alimentación natural y lógico para un rumiante y no tiene nada que ver con canales de grasa amarillenta de vacas lecheras adultas, que es otro tipo de carne. 



Canales de terneras pasteras cebadas con unifeedde silo de maíz o con pienso.



Canales de ternero cebados con unifeedde 89% pienso y 11% henos.

Filetes de lomo de terneras pasteras cebadas con unifeedde silo de maíz.



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: embutidoras, 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