

Fuente :III Simposio Iberoamericano sobre la conservación de los recursos zoogenéticos locales y el desarrollo rural sostenible. Montevideo. Uruguay. 2002.

CARACTERIZACION FISICO-QUIMICA DE CARNE Y GRASA EN CERDOS PAMPA-ROCHA

Galietta, G.¹; Ballesteros, F.¹; Cozzolino, D.²; Barlocco, N.¹; Del Puerto, M.¹;
Franco, J.¹; Vadell, A.¹

¹ Facultad de Agronomía, Universidad de la República.

² The Australian Wine Research Institute, Australia.

francis1@adinet.com.uy

Se estudió la calidad de carne y grasa de cerdos Pampa-Rocha (PP) e híbridos $\frac{1}{2}$ Duroc $\times \frac{1}{2}$ Pampa-Rocha (DP) sometidos a un sistema de producción a campo, con oferta permanente de pasturas y restricción de concentrado. La terneza fue determinada sobre el músculo de la 9ª costilla, el color del músculo y grasa fue determinado con una cámara Minolta CR-10 en la 11ª costilla, utilizando el sistema CIELab. Proteína, grasa intramuscular y cenizas se determinaron en el músculo. No se observaron diferencias en la composición química del músculo *Longissimus dorsi* (10ª costilla). Para color los valores en el músculo fueron L* 48.2, a* 5.8 y b* 8.3 para los DP y de L* 44.8, a* 7.1 y b* 7.9 para los PP. En grasa los valores fueron L* 77.8, a* 2.6 y b* 8.7 para los cerdos DP y L* 77.1, a* 3.8 y b* 8.7 para los PP. Los datos de terneza fueron 3.82 (kg) para DP y 4.23 (kg) para PP. En la grasa intramuscular (GIM) se observó que a mayor espesor de grasa dorsal (EGD) en PP (38.14 mm) mayor GIM (3.55%), comparados con los DP (33.56 mm de EGD y 2.52% GIM). En la grasa se observó que para PP y DP el punto de fusión de la grasa subdorsal (PFGS) era menor que la dorsal. En la firmeza del tocino se observó una mayor fuerza a la penetración en la sección dorsal. Se concluye de los resultados físico-químicos que no existen diferencias entre DP y PP.