

***Estatus antioxidante y oxidación de lípidos y proteínas de la carne de cerdo Pampa Rocha en sistema confinado vs al aire libre con pasturas***

***PROYECTO CSIC I+D 2016***

*Ing. Agr. (MSc) Cecilia Carballo*

***IV Seminario Regional sobre Conservación de Recursos Zoogenéticos Locales***



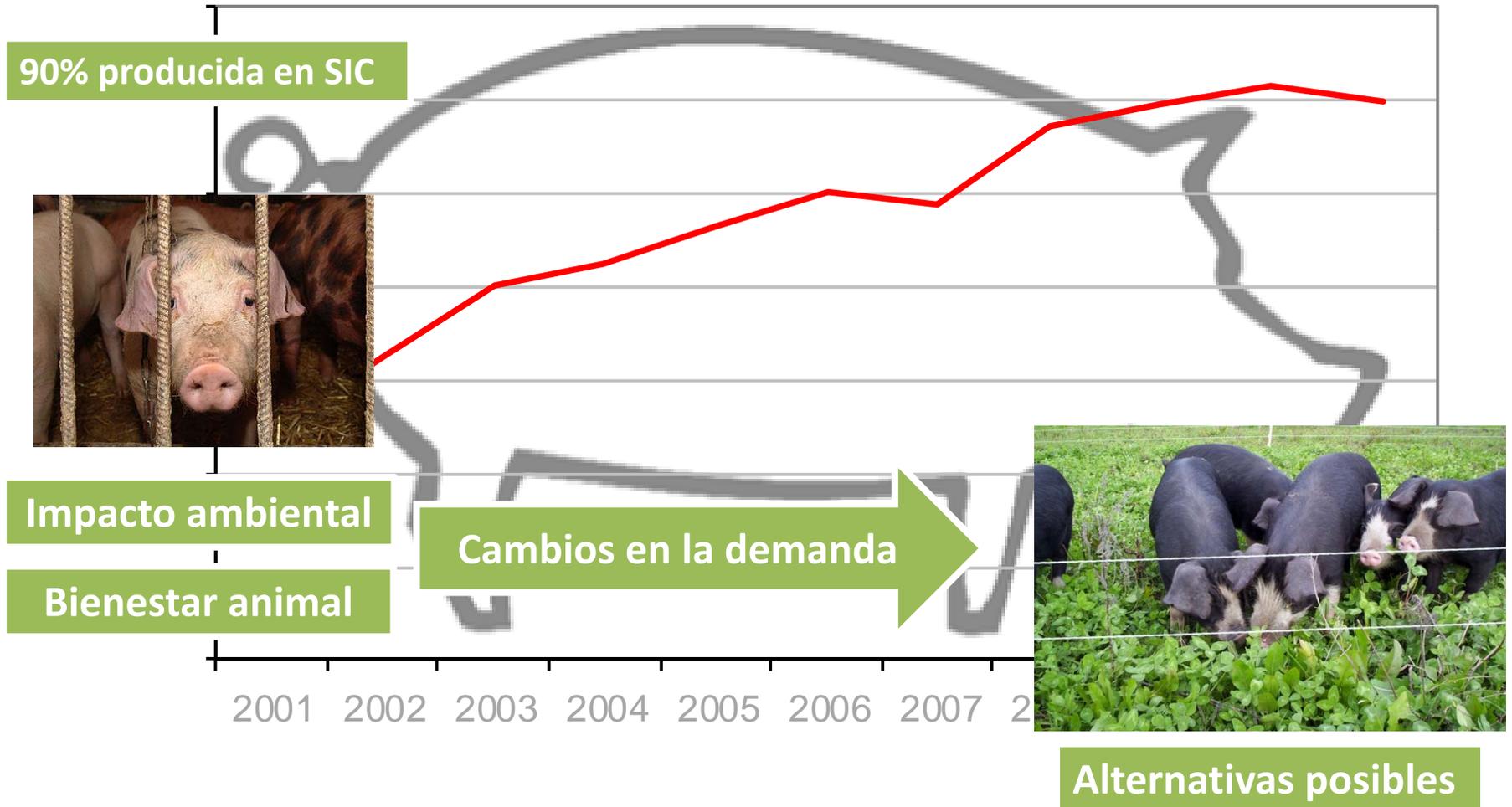
# *Unidad de Producción de Cerdos – Centro Regional Sur*



*Ing. Agr. (MSc) Cecilia Carballo*  
*Ing. Agr. Nelson Barlocco*  
*Dra. Cristina Cabrera*  
*Dr. Ali Saadoun*  
*Ing. Agr. (MSc) Marta del Puerto*  
*Lic. Biol. (MSc) Alejandra Terevinto*



# Producción y consumo de carne de cerdo



## ***Pensando en un producto diferenciado...***

- Producción a campo o al ***aire libre***.
- Inclusión de ***pasturas*** en la dieta.
- Utilización de un ***genotipo*** adaptado. **Pampa Rocha**.
- ***Aceptación*** por parte del consumidor.
- ***Bienestar*** animal / estrés.



# Antecedentes de trabajo

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

## EL CERDO PAMPA-ROCHA COMO RECURSO ZOOGENÉTICO EN URUGUAY Calidad tecnológica de la carne y rendimiento en cortes nobles

Barlocco, N.<sup>1</sup>; Ballesteros, F.<sup>1</sup>; Gil, Ma. J.  
<sup>1</sup>Facultad de Agronomía - Universidad de la República  
[nbarlocco@fagro.edu.uy](mailto:nbarlocco@fagro.edu.uy)

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

Galieta, G.<sup>1</sup>; Ballesteros, F.<sup>1</sup>; Cozzolino, D.<sup>2</sup>; Barlocco, N.<sup>1</sup>; Del Puerto, M.<sup>1</sup>;  
Franco, J.<sup>1</sup>; Vadell, A.<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Facultad de Agronomía, Universidad de la República.  
<sup>2</sup> The Australian Wine Research Institute, Australia.  
[francis1@adinet.com.uy](mailto:francis1@adinet.com.uy)

## ÁCIDOS GRASOS E ÍNDICES DE SALUD EN EL MÚSCULO *PSOAS MAJOR* DEL CERDO URUGUAYO PAMPA-ROCHA Y CRUZAS

Memies B.<sup>1\*</sup>, Carballo C.<sup>2</sup>, Saadoun A.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Veterinaria y Facultad de Medicina, Universidad de la República  
Montevideo – Uruguay. \*beatrizememies1@gmail.com <sup>2</sup>Facultad de Agronomía  
Montevideo – Uruguay <sup>3</sup>Facultad de Ciencias, UdelaR, Montevideo – Uruguay

## Hierro, zinc, cobre, selenio y manganeso en los músculos *Longissimus dorsi* y *Psoas major* frescos y madurados en el cerdo Pampa-Rocha y cruza en un sistema en base a pastura

A. Ramos<sup>1,2</sup>, M. C. Cabrera<sup>1,2</sup>, N. Barlocco<sup>1</sup>, A. Saadoun<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Depto. Producción Animal y Pasturas, Facultad de Agronomía. Correo electrónico: anadaniela72@gmail.com

<sup>2</sup>Sección Fisiología y Nutrición, Facultad de Ciencias, Montevideo



Jornadas Técnicas Veterinarias – Facultad de Veterinaria

Efecto de la inclusión de afrechillo de arroz integral en dietas para cerdos Pampa  
Rocha en un sistema de cama profunda.

Montenegro, María<sup>1</sup>; Llambí, Silvia<sup>1</sup>; Carballo, Cecilia<sup>2</sup>; González Barrios, Pablo<sup>3</sup>; Barlocco, Nelson<sup>2</sup>.



## OXIDACIÓN LIPÍDICA Y PROTEICA DE CARNE DE CERDOS PAMPA ROCHA PRODUCIDOS SOBRE PASTURAS

por

Cecilia CARBALLO SÁNCHEZ

# *Antecedentes de trabajo*

“... la carne de cerdo Pampa Rocha...

- Menor pérdida de agua.
- Condiciones de estabilidad oxidativa y calidad de carne aceptable para su consumo fresco e industrialización.
- Mayor contenido de hierro hemínico y zinc.

## *La pastura como componente del sistema...*

Alto contenido **PUFA** (>50%).  
Mejor relación n6:n3.  
Aporte de **antioxidantes naturales**.

### *Carne producida sobre pasturas:*

- Mayor contenido de PUFA.
- Mayor actividad antioxidante (CAT, SOD, GPx).



# La pastura como componente del sistema...



VS



## Objetivos específicos:

- Evaluar el efecto del sistema de producción del cerdo Pampa Rocha en los parámetros productivos, ganancia diaria, consumo de alimento (pastura y concentrado) y eficiencia de conversión durante la etapa de engorde (40 a 90 kg de peso vivo).
- Evaluar el efecto del sistema de producción en el estatus oxidativo del animal a través de la determinación de TBARs eritrocitaria en la etapa prefaena.
- Evaluar el efecto del sistema de producción en el estatus de las enzimas antioxidantes, alfa tocoferol y perfil de ácidos grasos de la carne fresca del cerdo Pampa Rocha.
- Evaluar el efecto del sistema de producción en la oxidación de lípidos y proteínas de la carne fresca, conservada y elaborada del cerdo Pampa Rocha.

**f) Beneficios esperados. Descripción de beneficios esperados de los resultados tanto en términos académicos como en términos sociales, económicos, productivos, etc. si corresponde**

Luego de la ejecución del plan de trabajo se espera contar con datos de **comportamiento productivo del cerdo Pampa Rocha** en el engorde a campo y su capacidad oxidativa, la cual será comparada con los resultados obtenidos en las muestras de carne.

Por otro lado el **perfil de ácidos grasos** servirá (además de caracterizar) **para explicar algunos resultados que puedan obtenerse en los análisis de parámetros tecnológicos y de oxidación**. Dados los antecedentes obtenidos en estudios previos, se espera que la carne de cerdo Pampa Rocha alimentado con concentrado balanceado y pasturas, tenga características nutricionales y tecnológicas aptas para su consumo en fresco e industrialización.

Este trabajo aportará a **mejorar la caracterización de la carne de un recurso genético local**, proveniente además de un sistema a campo con acceso a pastoreo, **ayudando a la valorización de la producción nacional**, que hoy compite fuertemente con la importación, apuntando a lograr un **producto diferenciado por su sistema de origen y por el uso de este recurso criollo**, teniendo así una mayor aceptación por parte de los consumidores si se realiza bajo condiciones que contemplen el bienestar animal y disminuyan el impacto ambiental de la producción.



La **medición de TBARs en sangre** permitirá ajustar esta técnica y ampliar el conocimiento sobre la misma, para luego ser utilizada en la predicción de la estabilidad oxidativa de la carne, cuando el animal aún se encuentra con vida.

Los datos aportados por este trabajo **complementarán y completarán** los obtenidos en trabajos previos siguiendo el proceso de caracterización del cerdo Pampa Rocha, confirmando la importancia de un **plan de conservación de este recurso genético** adaptado a un sistema de producción posible de ser adoptado por la mayoría de los productores de nuestro país.



www.upc.edu.uy



# Unidad de Producción de Cerdos

Centro Regional Sur - Facultad de Agronomía  
Universidad de la República - Uruguay



Buscar en el sitio

Inicio  
Portada

La UPC  
Conózcenos

Enseñanza  
Nuestros cursos

Investigación  
Generando conocimiento

Extensión  
De puertas abiertas

Apoyo al productor  
Recursos

Nosotros  
Nuestro equipo



## II Seminario "Conservación de porcinos criollos en Colombia y Uruguay"

Se llevó a cabo el pasado martes 12 de abril en el IPAV de Fvet con gran participación de productores, técnicos y estudiantes.

[Continuar leyendo...](#)



**Grupo Porcino**  
U . D . E . L . A . R  
fagro | fvet | fcien

**NOTICIAS**

**BIBLIOTECA**

Producción a campo

Nutrición

Comport. productivo

Bienvenidos al Sitio Web de la Unidad de Producción de Cerdos (UPC) del Centro Regional Sur, Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay.