

CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA (CALIDAD DE LA CARNE) DE LOS MACHOS DE LAS RAZAS AVICOLAS AUTOCTONAS PORTUGUESAS

Meira^{1*}, M., Afonso^{1,2}, I., Lopes^{1,2}, J.C., Domingues¹, J., Ribeiro³, V., Dantas³, R., Leite³, J.V. y Brito^{2,3,4*}, N.V.

¹Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Viana do Castelo 4900-347 Viana do Castelo, Portugal. ²CISAS, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, 4900-347 Viana do Castelo, Portugal; ³AMIBA – Associação de Criadores de Raça Bovina Barrosã, Vila Verde – Portugal; ⁴TOXRUN – Toxicology Research Unit, University Institute of Health Sciences, CESPU, CRL, 4585-116 Gandra, Portugal
*nunobrito@esa.ipvc.pt

INTRODUCCIÓN

La conservación de las razas autóctonas es crucial para el mantenimiento de los recursos genéticos locales, sobre todo en la agricultura familiar y en sistemas de producción sostenibles, contribuyendo, aun, para la preservación de razas amenazadas. En Portugal se reconocen cuatro razas avícolas autóctonas: "Amarela" (AM), "Branca" (BR), "Pedrês Portuguesa" (PP) y "Preta Lusitânica" (PL), todas clasificadas en peligro de extinción (Brito *et al.*, 2018). Producidos al aire libre, en instalaciones simples, funcionales y adaptadas al reducido número de animales, los machos tienen como finalidad la mejora para reproductores o la cría y posterior sacrificio, como fin gastronómico (Brito *et al.*, 2018). La caracterización del método de producción y la calidad de su carne y la promoción de los productos de estas razas son fundamentales para su reconocimiento y valorización. Así, el presente trabajo tiene como objetivo determinar de los parámetros de calidad de la carne de los machos, pH, capacidad de retención de agua (WHC), color CIELAB, proteína y grasa de las piezas de mayor valor económico, pechuga y muslo, como forma de mejor promover su calidad junto do consumidor.

MATERIAL Y MÉTODOS

Las características de calidad de la carne se determinaron en 20 piezas de pechuga y 20 muslos de cada raza. El pH de las muestras se midió según el método ISO 2917:1974, la WHC se estimó por la pérdida de agua por fuerza centrífuga, expresada como porcentaje de agua retenida, según Nakamura & Katoh (1985), el contenido de proteínas mediante el método Kjeldahl (ISO 937:1978) y el total de grasas siguiendo el método Soxhlet (behr ED) utilizando éter de petróleo como disolvente.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados revelaron diferencias significativas entre razas y piezas de carne ($p \leq 0,05$). Entre razas, la carne presentó diferencias en los valores de pH, WHC e índice de amarillamiento (b^*), siendo la raza PL la que mayor valor de pH presentó en la pechuga (5,84), la AM la mayor WHC (56,85 y 57,87 %) y la PP el mayor índice rojo (a^*) (12,96 y 11,81), pechuga y muslo respectivamente. Al igual que en otros estudios con razas avícolas, se observó que la pechuga presentó, en todas las razas, mayor luminosidad (L^*) y menor índice rojo (a^*) en comparación con el muslo. El contenido de proteína también fue significativamente mayor en la pechuga, al contrario de lo encontrado en el contenido de grasa, que fue menor que en el muslo (Franco *et al.*, 2016; Vargas-Ramella *et al.*, 2021).

CONCLUSIÓN

Los resultados indican que la carne de las 4 razas tiene un color atractivo, distinguiéndose por el mayor índice a^* y b^* como resultado del método de producción característico de estas razas. Desde el punto de vista nutricional, el alto contenido de proteína y bajo contenido de grasa de la carne, en comparación con las líneas comerciales, promueven un producto más saludable y de mayor calidad, atendiendo las preferencias de los consumidores actuales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Brito, V.N., Gouveia, A., Leite, J., Ribeiro, V., Alves, M., A. & Dantas, R., 2018. Município de Ponte de Lima, 127pp. • Nakamura, M. & Katoh, K. 1985. Coll. Agric. 11:45-49. • Franco, D., Pateiro, M., Rois, D., Vázquez, J.A., Lorenzo, J.M. 2016. Anim. Sci. 16:909-929. • Vargas-Ramella, M., Lorenzo, J.M., Rois, D., Arias, A., Justo, J.R., Pateiro, M., López-Pedrouso, M., Franco, D. 2021. Spanish J. Agric. Res. 19, e0601.

Agradecimientos: Esta investigación fue financiada por NORTE-01-0145-FEDER-000043 – Proyecto TECH – Tecnología, Medio Ambiente, Creatividad y Salud – Actividad 2.3 AVITECH, Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC).