

## RESUMEN

Autor **Marquina Rondinel, C.G.**  
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).**  
corporativo **Facultad de Zootecnia**  
Título **Aspectos de la calidad de carne pH, color y textura entre  
bovinos procedentes de centros de engorde y viajeros**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

**Q04. M377 - T**

USO EN SALA

Descripción 63 p. : 8 fig.,  
4 cuadros, 78  
ref. Incluye  
CD ROM

Tesis Tesis (Ing  
Zootecnista)

Bibliografía Facultad :  
Zootecnia

Sumario Sumarios (En.  
Es)

Materia **GANADO DE**  
**CARNE**  
**CALIDAD DE**  
**LA CARNE**  
**PH**  
**COLOR**  
**TEXTURA DE**  
**LA CARNE**  
**MANEJO DEL**  
**GANADO**  
**SACRIFICIO**  
**CAMBIOS**  
**POST**  
**MORTEM**  
**EVALUACION**  
**PERU**  
**MANEJO PRE**  
**MORTEM**  
**CENTROS DE**  
**ENGORDE**  
**GANADO**  
**VIAJERO**

Nº PE2018000951  
estándar B / M EUVZ  
Q04

El objetivo del presente estudio fue evaluar los aspectos de calidad de carne: pH, color y textura entre bovinos procedentes de centros de engorde y viajeros. Se utilizó 114 toretes distribuidos en dos tratamientos (T1: 50 toretes viajeros provenientes de la selva central, T2: 64 toretes provenientes de un engorde de Lurín). El pH fue medido a la 1, 18, 24, 36 y 48 horas después del faenamiento, utilizando un potenciómetro. A las 48 horas se midió el color utilizando niveles de color adaptados de Lawrie (1998) y Australian Meat (2015); y la textura utilizando el texturómetro (cizalla de Warner Bratzler). Los datos fueron analizados utilizando el programa estadístico SAS en un arreglo factorial del pH de 2x4x5 (tratamiento, edad dentaria y horas evaluadas), color de 2x4 (tratamiento, edad dentaria) y textura de 2x2 (tratamiento, edad dentaria). Los resultados indican que en el pH sólo se encontró el efecto de interacción entre tratamientos y horas de evaluación ( $p < 0.05$ ), observándose que en el momento de faenamiento fue similar en ambos tratamientos (T1: 6.55 vs T2: 6.51), y en las posteriores horas el pH fue superior en el T1 comparado al T2 (6.49 vs 5.97, 6.34 vs 6.02, 6.29 vs 5.95, 6.25 vs 5.90; respectivamente). El color fue más oscuro en el T1 ( $p < 0.05$ ) (3.93 vs 3.55 nivel de coloración). No se encontraron suficientes evidencias sobre el efecto del tratamiento en textura. Del resultado se desprende que algunos aspectos de la calidad de carne se verán afectados en los viajeros, como los valores altos del pH durante y final del proceso de *rigor mortis*, generando carnes más oscuras, siendo estas características semejantes a las que presentan carnes con defecto DFD. Por lo que se recomienda que los animales antes de ser sometidos al faenamiento deben de tener un adecuado manejo *pre mortem*.