

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TÍTULO DEL PROYECTO | EFFECTOS DEL ACORTAMIENTO POR CALOR SOBRE LA CALIDAD Y RENDIMIENTO DE LA CARNE BOVINA BOS INDICUS Y BOS TAURUS |
| RESOLUCIÓN RECTORAL Nº | 44/2.020 (continuidad) |
| INSTITUCIÓN | UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SALTA |
| DEPENDENCIA | CONSEJO DE INVESTIGACIONES – FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y VETERINARIAS |
| EQUIPO DE TRABAJO | Director: <ul style="list-style-type: none"> • MV Julieta Fernández Madero Equipo de Investigación: <ul style="list-style-type: none"> • MV Malvina María Marcela Tolaba • Mg. César Federico Guzmán • MV Salvador Pugni • Mg. Marcelo Félix Ferreyra |
| DISCIPLINA GENERAL | Ciencias Agrícolas |
| PALABRAS CLAVE | Bovino – Calidad de carne – Rendimiento – Capacidad de retención de agua – Calor |
| FINANCIAMIENTO | CONSEJO DE INVESTIGACIONES |
| RESUMEN | |
| <p>La presencia de carne con acortamiento por calor (HSH, Heat Shortening), que afecta a la calidad y rendimiento de la carne, se ha informado en especies como el cerdo, pero se sabe poco sobre los factores causales y sus efectos en las canales y calidad de carne bovina. Se registrarán mediciones de curvas pH y Temperatura en dos frigoríficos en diferentes tiempos del año y diferentes biotipos (Bos Indicus y Bos Taurus). Luego se tomarán al azar muestras de 30 animales de los músculos Longuissimus (L), Psoas mayor (PM) y Semimembranoso (SM), la mitad con HSH y la otra mitad sin HSH. Se medirá Terneza 3, 7 y 14 días; Drip loss y WHC; Sensorial 4 y 7 días; Solubilidad de la Proteína, Estabilidad del color, Poder Glucogénico. Diseño completamente aleatorizado con arreglo factorial 2x2 (HSH; Sin HSH, Bos Indicus, Bos Taurus). Al finalizar se realizara un análisis económico.</p> | |
| ABSTRACT | |
| <p><i>Heat shortening meat (HSH), with affects quality and yield of meat, has been reported in species such as pork, but little is known about the casual factors and their effect in beef carcasses and meat quality. Measurements of pH and Temperature curves will be record in two slaughter houses at different times of the year and different biotypes (Bos Indicus and Bos Taurus). Then samples from 30 animals from the Longuissimus (L), Psoas major (PM) and Semimembranous (SM) muscles, half HSH and the other half without HSH will be taken at random. Tenderness 3, 7 and 14 days; Drip loss and WHC; Sensory 4 and 7 days; Solubility of Protein, Color Stability, Glycogenic Power, will be analyzed. Collected data will be analyzed un a completely randomizedDesign with 2x2 factorial arrangement (HSH; Without HSH, Bos Indicus, Bos Taurus). Upon completion, an economic analysis will be carried out.</i></p> | |