

UTILIZACIÓN DE VARIABLES PRE FAENA EN LA ESTIMACIÓN DEL RENDIMIENTO CARNICERO Y VARIABLES POS FAENA DE CANALES OVINAS COMERCIALIZADAS EN EL OPERATIVO CORDERO PESADO DE URUGUAY

R. San Julián¹, G. de los Campos², F. Montossi¹ y D. de Mattos²

¹ Programa Nacional Ovinos y Caprinos y ² Programa Nacional Bovinos para Carne

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), Estación Experimental de Norte, Ruta 5 km 386, Tacuarembó, Uruguay
E-mail: fabio@inia.org.uy

Resumen

Adecuarse a los constantes cambios en el gusto y hábito de los consumidores mejorando las características del producto cárnico comercializable es esencial para incrementar la competitividad del complejo agroindustrial cárnico ovino del Uruguay. El objetivo del trabajo fue identificar aquellas variables del animal determinadas *in vivo* (peso vivo, PV; condición corporal, CC; grasa de cobertura a nivel del bife, PC y área del ojo del bife, AOB, por ultrasonografía las dos últimas) que mejor predigan el rendimiento carnicero y algunas variables pos faena (peso de canal caliente, PCC; profundidad de tejidos subcutáneos, GR; peso de la pierna con cuadril sin hueso, PSH; peso del bife, Bife y peso del frenched rack, FR) de las canales ovinas provenientes de Corderos Pesados (PV= 35 a 45 kg y CC= 3.5 a 4.5 unidades). Se utilizó una base de datos conformada por 263 corderos comercializados en el Operativo Corderos Pesados del Uruguay, la misma está constituida por machos castrados (68%) y hembras (32%) correspondientes a diferentes razas y biotipos (Corriedale 68%, Merino 23% y cruce Corriedale x Hampshire Down 9%). Los resultados demuestran que es posible estimar eficazmente el peso, grado de terminación y cortes de la canal, a partir de variables medidas en el animal *in vivo* (peso vivo, área del ojo del bife y su cobertura de grasa), utilizando modelos lineales que demostraron ser altamente significativos. El PV tuvo la mayor incidencia en la eficiencia de los modelos utilizados para predecir peso de la canal caliente y cortes valiosos. El AOB permitió predecir el peso del Bife y del Frenched Rack con buena confianza. Las variables que miden la terminación de los corderos presentaron mayores variaciones que las que miden directa o indirectamente la muscularidad.

Palabras claves: cordero, canal, calidad, área de ojo del bife, frenched rack.