

## ANEXO IV. PROTOCOLO DE DISECCIÓN, PESAJE Y EXTRACCIÓN DE MUESTRAS DE COSTILLAS DE BOVINOS

Se obtuvo la novena costilla de medias reses de novillos durante la faena. Las mismas se extrajeron en su totalidad para luego, en la mesa de disección, cortar cada costilla donde termina el músculo *Longissimus dorsi*.

Previo a toda acción se pesaron y tomaron medidas de largo, espesor y conformación de la costilla, a los efectos de las correcciones que fueran necesarias aplicar para permitir la comparación adecuada de los datos generados.

Se procedió a la disección con instrumentos adecuados de cada costilla debidamente identificada.

Se separó la grasa, se pesó, se registró y se homogeneizó en una procesadora doméstica. Se extrajeron aproximadamente 30 gramos para enviarlos al laboratorio de análisis químicos y físicos.

Se separó cuidadosamente el músculo, se pesó y se registraron los datos. Se homogeneizó y se extrajo la muestra de aproximadamente 30 gramos que se envió al laboratorio.

Finalmente, se pesaron y registraron los datos de los huesos.