

### **ANEXO III. PROTOCOLO DE DISECCIÓN, PESAJE Y EXTRACCIÓN DE MUESTRAS DE AVES**

Se parte de pollos parrilleros sin menudos obtenidos en los comercios de plaza. Se buscó que los distintos grupos productores estuvieran representados en la muestra.

Se procedió a separar las 2 mitades de los pollos en forma longitudinal, practicando una incisión en los músculos pectorales, se cortó con sierra el esternón y la quilla, para finalmente aserrar la columna vertebral. De esta forma se obtuvieron las 2 mitades denominadas "medias reses". Cada media res se pesó y registró en planillas especialmente elaboradas a esos efectos.

A cada media res se le practica un corte transversal, obteniendo un cuarto delantero (pechuga) y un cuarto trasero (muslo). Se pesan por separado anotando los datos de los cuartos debidamente identificados.

Con cada "cuarto pollo" se procedió de la siguiente manera:

1. Se extrajo el tejido adiposo visible y se pesó.
2. Se extrajo manualmente la piel con el tejido adiposo que se presenta adherido y se procedió a pesarlo y registrarlo.
3. Las muestras individuales de carne, despojadas de la piel y grasa de cobertura, se homogeneizaron en una procesadora y se remitieron aproximadamente 30 gramos al área de análisis químico y físico del laboratorio. Con las muestras de piel y grasa se procedió en forma similar y también se remitieron a esos efectos.
4. Finalmente, se procede a pesar los huesos y llevar el registro de los datos.