

CEMSUR

Precompetitivo

Efecto del congelado sobre el músculo L.dorsi de distintas razas de ovinos.

Ojeda M. A. (CIC), Crupkin M. (UNMDP) Realizados en los laboratorios del CEMSUR

La gravedad por la que ha estado atravesando la producción ovina, sumado a los cambios que se han ido operando en los últimos años en la economía de nuestro país, ha obligado a reconsiderar todo el sistema productivo y de comercialización de los productos ovinos. En nuestro país el consumo de carne ovina es muy inferior a la de carne vacuna alcanzando valores de 2,5 kg/persona/año en zonas rurales y de solo 0,5kg/persona/año en zonas urbanas. Ese consumo esta referido casi exclusivamente a cordero lo que obliga a una oferta muy estacional y de calidad variable. La industrialización de determinados cortes exige como garantía de calidad del producto final a obtener, del conocimiento de la calidad total de la materia prima, entendiéndose por tal a la que comprende no solo a la calidad higiénico-sanitaria sino también a la tecnológica.

Por todo lo expuesto el objetivo del presente trabajo fue estudiar el efecto de la congelación y el almacenamiento de congelados, sobre las propiedades bioquímicas de las proteínas estructurales del músculo L.dorsi de 4 razas ovinas.

Se estudió el efecto de la congelación y del almacenamiento congelado sobre las propiedades bioquímicas de las proteínas miofibrilares de músculo L.dorsi de las razas Romney Marsh, Hampshire, Corriedale e Ile de France. La composición de miofibrillas fue investigada por SDS-PAGE y las propiedades bioquímicas monitoreando la actividad enzimática miofibrilar. Las miofibrillas de músculos frescos sin congelar provenientes de los 4 biotipos analizados, muestran perfiles electroforéticos similares en SDS-PAGE 10 % en los que se observan las proteínas miofibrilares características de las carnes rojas. Esas miofibrillas no muestran diferencias en la actividad de Mg²⁺-ATPasa y todas ellas muestran buena sensibilidad al calcio. La actividad de Ca²⁺-ATPasa en miofibrillas de Corriedale y Romney fue significativamente mas alta que en las de Hampshire e Ile de France. Independientemente del biotipo estudiado, las actividades de Mg²⁺ y Ca²⁺-ATPasa de miofibrillas provenientes de músculos congelados bajan significativamente ($p < 0,01$) respecto del control sin congelar. Sin embargo, los distintos biotipos influyen significativamente y de manera diferente la sensibilidad de los cortes a la congelación y al almacenamiento congelado.

Este estudio se aplica en almacenamiento de cortes ovinos refrigerados y congelados. Determinación de vida útil de productos refrigerados y congelados.

Para mayor información contactarse con: M. Ojeda en CEMSUR (Centro Regional Sur)
(citep@mdp.edu.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

| [Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |