**Caracterización de la composición nutricional de carne de Búfalo (*Bubalus bubalis)* como herramienta para su divulgación y comercialización**

Chamorro, V (1,4), Pazos, A (1,2,4), Pighín, D (1,2,4), Cadoppi, A (3), Cunzolo, S (1,2,4)

(1) Instituto Tecnología de Alimentos – ICyTeSAS- INTA, Los Reseros y las Cabañas s/n, Hurlingham, Bs.As., Argentina.

(2) Universidad de Morón, Cabildo 134, Morón, Bs.As., Argentina.

(3) Fuska SA – La Filiberta, Paraná Entre Ríos, Argentina.

(4) “Healthy Meat” Red CYTED 119RT0568

cunzolo.sebastian@inta.gob.ar

En Argentina, los búfalos (*Bubalus bubalis*) proporcionan una alternativa a la producción de carne en regiones que no son adecuadas para el ganado bovino, especialmente en el noreste de Argentina y en el humedal conformado por el Delta del Paraná. La producción de carne de búfalo se encuentra en desarrollo en Argentina, la información sobre la calidad de la misma y su valor nutricional escasea. Por tales motivos, estos estudios resultan muy útiles al momento de contribuir con su expansión, tanto en el ámbito local como en el exterior. Es importante destacar que los humedales son reservorios de agua dulce imprescindibles para el abastecimiento de agua para millones de personas y que la ganadería bubalina es una actividad sustentable que ayuda a preservarlos. El objetivo de este trabajo fue evaluar las características nutricionales de la carne de Búfalo de la región del Delta, bajo pasturas naturales, a los fines de difundir su potencial y fomentar su consumo. Se trabajó con n=10 búfalos de agua del establecimiento "La Filiberta", ubicado en la región Delta del Paraná, en la provincia de Entre Ríos, Argentina. Todos los animales tenían entre 24 y 30 meses de edad, 460-500 kg de peso vivo y un predominio de la raza mediterránea. Los mismos fueron criados y engordados en pastos naturales sin suplementación que no fuera mineral. La región del Delta se caracteriza por tierras bajas y pantanosas con pastos naturales. Los animales fueron faenados en un frigorífico comercial, bajo condiciones comerciales estándares. Las canales se refrigeraron (4ºC) durante 48h, posteriormente, se retiraron muestras de *longissimus dorsi* (LD), se envasaron al vacío y se congelaron a -20ºC hasta su análisis. Respecto a las determinaciones realizadas y los resultados obtenidos, en la composición centesimal se observó: humedad: 72,7±0,5%; grasa intramuscular: 2,93±0,2%; proteínas totales: 23,16±1,63%; cenizas: 1,01±0,01% e hidratos de carbono: 0,2±0,01%. En cuanto al perfil de composición lipídica (% respecto a grasa total): AGS 47,30±0,28, AGMI 29,29±0,19, AGPI 7,96±0,05, n3 2,71±0,01, n6 5,24±0,06 y CLA 0,81±0,01; relación n6/n3= 1,93; índice alergénico= 1,44; Índice de trombogenicidad= 1,82. El perfil de composición de aminoácidos demostró un contenido de aminoácidos esenciales de 48,1±0,4% respecto al contenido de aminoácidos totales. En cuanto al contenido de hierro, el valor observado fue de 2,91±0,1 mg/100g de carne. En términos generales, los resultados obtenidos acerca del contenido de grasa intramuscular y perfiles de AG y de aminoácidos demuestran que la carne de búfalo es comparable a la carne vacuna de sistemas extensivos, siendo una carne magra, con índices de composición lipídica óptimos de acuerdo a las recomendaciones nutricionales, y proteínas de elevado valor biológico. El contenido de hierro total observado representó, en promedio, un 75% por encima del valor reportado en otras publicaciones para el mismo corte y sistema de producción en bovinos. En su conjunto, estos resultados contribuyen a valorizar nutricionalmente la carne de búfalo de los humedales, la cual proviene de un sistema sustentable emergente en el país. Se garantizan futuros estudios que complementarán la presente caracterización de calidad.

Palabras Clave: Búfalo, calidad de carne, hierro