**Calidad sensorial de la carne de novillitos recriados con dos niveles de alimentación durante la recría**

Vittone JS (1), Biolatto A (1), Ferrer J (2), Teira GA (3), Perlo F (3), Jenko C (3), Fabre R (3), Tisocco O (3), Roger E (3), Munilla ME (3)

(1) INTA, Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.

(2) UNER - FCA, Concordia, Entre Ríos, Argentina.

munilla.maria@inta.gob.ar

Los niveles nutricionales desde la gestación y durante el primer año de vida definen el potencial de crecimiento y producción de los bovinos. El objetivo del presente trabajo fue evaluar la calidad de la carne de novillitos recriados con distintos niveles de alimentación y provenientes de rodeos con o sin suplementación proteica pre parto. Se utilizaron 48 terneros destetados precozmente de 3,2 meses de edad y 86,8 kg de peso vivo (PV), 24 de ellos fueron crías de vacas con suplementación proteica durante el último tercio de gestación. Las madres de los 24 restantes no tuvieron acceso a una suplementación pre parto. Según su origen y nivel de alimentación, se distribuyeron en 4 tratamientos (diseño factorial 2x2, 4 repeticiones/tratamiento, 3 animales/repetición) para evaluar el efecto de la suplementación de las vacas y de una recría con o sin restricción nutricional. Los animales se enviaron a faena con 384,7±13,1 kg PV. A las 24 h se despostaron las medias reses izquierdas y se tomaron muestras del *Longissimus dorsi* a la altura de la 12º costilla para medir variables de calidad sensorial de la carne. La terneza de la carne cocida se midió con un texturómetro (Stable Micro System TA-XT2i Surrey) utilizando la célula de Warner-Bratzler. La cuchilla se aplicó perpendicularmente a las fibras musculares para medir la fuerza máxima de cizallamiento (kg F). Se registró el valor medio de 6 cilindros de 1,3 cm de diámetro extraídos de cada muestra. Se determinó el grado de marmoleado mediante comparación de las muestras con patrones fotográficos. La escala utilizada fue: 1= prácticamente inexistente, 2= trazas, 3= leve o escaso, 4= pequeño, 5= modesto, 6= moderadamente abundante. Se evaluaron mermas por cocción (%) mediante la diferencia de peso antes y después de la cocción, empleando plancha de doble contacto hasta 71ºC medido con termo registrador múltiple de temperatura (modelo DX106-1-2, Yokogawa). Los resultados se analizaron por ANAVA (α=0,05), test de Tukey. La terneza fue similar entre tratamientos (3,6±0,3 kg F; p= 0,1175) independientemente de la suplementación de las madres y del nivel de alimentación de los novillitos. Lo mismo ocurrió con el % de mermas por cocción (17,9±1,8; p= 0,3792) y el marmoleo (3,1±0,2; p= 0,8445). Los novillitos recriados sin restricción se enviaron a faena con 11,9 meses de edad y los restringidos con 13,4 meses, presentando diferencia estadística en la edad (p<0,0001). En todos los casos, fue posible el envío a faena de novillitos livianos y similares características sensoriales de la carne. El modelo de alimentación sin restricción nutricional redujo el tiempo de engorde, alcanzando similares niveles de producción y calidad de carne.

Palabras Clave: novillitos, recría, calidad de carne.