**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) Institución, Dirección, Ciudad, Provincia, País.

(2) Institución, Dirección, Ciudad, Provincia, País.

munilla.maria@inta.gob.ar

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), de los cuales, 24 fueron crías de vacas con suplementación proteica durante el último tercio de gestación, mientras que 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 las muestras de 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 las mermas por cocción (%) mediante la diferencia de peso antes y después de la cocción, empleando plancha de doble contacto hasta 71ºC en el centro térmico medido con termo registrador múltiple de temperatura (modelo DX106-1-2, Yokogawa). 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.