

► El consumo de carne de cabrito ha llegado al esperado momento óptimo del año, acompañado por el también tradicional incremento en los precios, que contri-

buye a rentabilizar la actividad ganadera. Anastasio Argüello Henríquez, profesor titular de la Facultad de Veterinaria de la ULPGC es autor del trabajo que publica-

mos, en una primera parte, en el que ofrece soluciones de interés para los ganaderos. La lactancia artificial está deparando los resultados que se esperaban.

Mejorar la calidad de los cabritos canarios

La lactancia artificial no altera la calidad química-física de la carne y mejora los rendimientos de la actividad ganadera

ANASTASIO ARGÜELLO-ULPGC
LAS PALMAS DE G.C.

El objetivo del presente trabajo ha sido estudiar el efecto de la lactancia artificial (lactorreemplazante) y del incremento del peso vivo en la calidad de la carne de cabritos pertenecientes a la Agrupación Caprina Canaria (ACC).

En el Archipiélago Canario, la tradición en el consumo de carne procedente del ganado caprino es muy antigua. Recientemente, Atoche y colaboradores (1989), han demostrado la convivencia de caprinos domésticos con los antiguos moradores de las islas en el período anterior a la conquista, y tras la misma, en las crónicas de Viera y Clavijo (1982), se hace mención a la calidad de las carnes producidas en la isla de Fuerteventura, "No habiendo favorecido la naturaleza a los habitantes de Fuerteventura y Lanzarote con el agradable alimento de las frutas, pues, aunque aquella isla tenía algunas palmas, acebuches y tarajales, ésta última careció siempre de lo que pudiera merecer dignamente el nombre de árbol. Mas, en compensación de esta falta, sabemos que tuvieron tanta copia en carnes que nunca echaron de menos otro género de comidas. Fuerteventura sola criaba en cada año más de 60.000 cabras, tan gordas que algunas daban de sí 30 litros de sebo; y esta carne, cocida en leche o asada con manteca era, (por confesión de los franceses de Juan de Sola) más sabrosa que la de Francia".

Hasta hace relativamente pocos años, la carne procedente del ganado caprino consumida en Canarias se dividía en tres tipos. En primer lugar el conocido *baifo*, animal de muy corta edad (6-7 días) y de una escasa calidad organoléptica, al poseer un bajo porcentaje de grasa, que presentaba como principal cualidad la ternura de su carne y de consumo princi-



Se han superado los niveles de producción cármica de caprino. / DA

apunte

Aumentar la producción y su distribución a lo largo del año

Para la realización del estudio se utilizaron 40 cabritos, pertenecientes a la ACC, divididos en cuatro lotes, sobre los que se valoró el efecto del tipo de lactancia (natural vs artificial) y del peso sacrificio (6 vs. 10 kg.), controlándose la evolución del pH, color, capacidad de retención de agua, dureza, composición química y fibrilar. La mayor parte de variación entre distintos parámetros es debida al efecto del propio aumento de peso al sacrificio. Como conclusión, el empleo de un lacto-

reemplazante no afectó negativamente a la calidad químico-física de la carne producida. Tras la exposición y discusión de los resultados se puede concluir que el empleo de lactorreemplazantes en la nutrición de cabritos, no altera la calidad químico-física de la carne producida por los mismos, así como que la elevación del Peso Vivo de Sacrificio (PVS) no reduce la calidad de la carne producida por los cabritos. Si bien, su aspecto externo cambia ligeramente, por tanto criar cabritos en lactancia artificial hasta los 10 kilos de PVS redundará en un mayor beneficio por parte del ganadero, sin que se vea mermada la calidad de la carne producida. ●

palmente ubano. Otro tipo de animal consumido es la *Machorra*, generalmente hembra, de 7-8 meses de edad y que no ha sido cubierta, de empleo casi exclusivo en medio rural. Finalmente, la carne de *cabra adulta*, de consumo rural y con unas características de preparación culinaria muy diferenciada y tediosa, dado que se necesita de una primera fase de eliminación de casi toda la grasa de cobertura e intermuscular presente en la canal, para posteriormente ser sometida a la acción del vinagre durante al menos 10 horas, y cocinada en presencia de abundantes condimentos. Esta preparación tan complicada, que daría idea de un producto de consumo muy reducido, se contradice con el precio que alcanza esta carne: 3,6 - 4,2 euros/kilo canal.

La introducción de las técnicas de lactancia artificial en las Islas Canarias ha provocado la aparición de un nuevo tipo de animal, un cabrito de mayor peso, entre 6-12 kilos, sobre el que se centra el presente trabajo.

Las características nutricionales de la carne procedente de ganado caprino indican que, de los mismos cortes, la carne de cabra posee de un 50 a un 65% menos de grasa que la de vaca (con, una similar proporción de proteínas), entre un 42 y un 59% menos de grasa que el cordero, y alrededor de un 25% menor que la carne de ternera (Addrizzo, 1994). Además, el porcentaje de grasa saturada de la carne de cabra es un 40% menor que la del pollo sin piel, 850% menor que la de vaca, 1.100% menor que la de cerdo y un 900% menor que la de cordero (USDA, 1989).

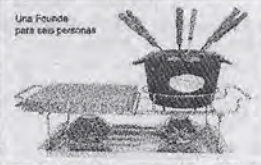
Por tanto, el objetivo del presente trabajo es evaluar el efecto de la lactancia artificial sobre la calidad de la carne de cabrito, así como la relación existente entre las poblaciones fibrilares musculares y la calidad de la carne.



Le presentamos otra forma de enriquecer su nómina



¡Llévese un regalo verdaderamente enriquecedor!



En caso de agotarse los envases, los regalos serán distribuidos por otros de similares características.

Servicio Nómina de Caja Rural de Caja Rural de Tenerife