



Evaluación de Características de Calidad de Carne

Interpretación de parámetros evaluados

La evaluación ecográfica de las características de calidad de carne permite el conocimiento objetivo del nivel de deposición muscular, deposición de grasa subcutánea y del grado de marmóreo (marbling) de la carne, por medio de la medición realizada sobre el animal vivo a través de la evaluación de los siguientes parámetros:

- AOB (área de ojo de bife)
- EGD (espesor de grasa dorsal)
- MAR (marmóreo)

Para obtener los resultados de AOB y EGD, se realiza la lectura de la imagen de un corte transversal del músculo *Longissimus dorsi*, tomada en la región intercostal de la 12° - 13° costillas. Para la evaluación dato de MAR se realiza la lectura de la imagen longitudinal entre la 12° - 13° costillas, en este caso puntual y dadas las condiciones de evaluación que imposibilitan la toma de esta imagen, se presenta un resultado aproximado de esta variable, realizando la evaluación de la misma sobre la imagen transversal de AOB y EGD, y si bien el resultado obtenido puede presentar desviaciones, el mismo puede ser utilizado como referencia de la calidad de carne de los animales evaluados.

AOB (Area de Ojo de Bife)

El AOB medida por regla de cuadrantes de puntos proporciona una medida en centímetros cuadrados (cm²) del área del músculo, que puede ser utilizada para evaluar el potencial genético del individuo para deposición muscular. Altos valores de AOB son indicativos de animales de alto rendimiento de cortes carniceros.

EGD (Espesor de Grasa Dorsal)

El EGD se refleja como una medida en milímetros (mm) de la grasa de cobertura que posee el animal y determina el potencial genético del individuo para precocidad de terminación. Como el EGD juega un papel fundamental durante el proceso de maduración de la carne, favoreciendo el correcto descenso de temperatura y evitando el “cold-shortening” (oscurecimiento, deshidratación y endurecimiento de la carne) esta variable se transforma en un factor de alta importancia económica, no solo por el costo propio de



la deposición de grasa, sino también por el riesgo de pérdida de valor en el producto. Esta medida también puede ser indicativa de la edad a la faena de los animales.

MAR (Marmóreo ó Marbling – Grasa Intramuscular)

Dada la importancia del MAR en la jugosidad y sabor de la carne, esta característica es utilizada en diversos mercados como criterio de calidad. El MAR es una condición básica para atender a las exigencias de los diferentes mercados de exportación y también a los distintos nichos de mercado (restaurantes de cortes especiales) que reconozcan esta calidad diferencial.

Relación AOB / 100 kg PV

La relación entre las medidas de AOB y el Peso Vivo es calculada para reducir la influencia del Peso Vivo, facilitando la adecuada comparación entre los animales. De esta forma, este índice puede ser utilizado para medir la superioridad del animal para deposición muscular, ya que el mismo corrige en buena forma las diferencias de manejo y ambiente que pueden existir entre los individuos analizados.

Relación EGD / 100 kg PV

La relación entre la medida de EGD y el Peso Vivo es también calculada para reducir la influencia del Peso Vivo, facilitando la adecuada comparación entre los animales. De esta forma, este índice puede también ser utilizado para medir la superioridad del animal para precocidad, con la corrección de las diferencias de manejo y ambiente que pueden existir entre los distintos individuos.

Ratio (Relación entre la profundidad y el ancho del músculo *Longissimus dorsi*)

La relación entre la profundidad y el ancho de este músculo, es calculada para reducir la influencia de aquellos animales, que a pesar de tener un alto valor de AOB (cm²), no presentan buen “relleno” de carne la carcasa. En bovinos se sabe que animales con Ratio de 0.48 son excelentes productores de carne y poseen una genética diferenciada por este tipo de formato muscular.



Observaciones

Cabe destacar que las presentes medidas de calidad carnicera facilitan la evaluación objetiva de los animales y su posterior selección, pero debe aclararse que la medida fenotípica por si misma puede no es un buen parámetro de selección porque la misma se ve influenciada por diversos factores ambientales (edad, sexo, tipo de crianza y alimentación, entre otros). Para una correcta evaluación y comparación de animales, los mismos deberían tener iguales características al momento de la medición, para eliminar el efecto ambiente (misma edad, mismo sexo y mismo tipo de crianza y alimentación). Esto permite realizar un correcta comparación y seleccionar por efectos genéticos, los cuales al tratarse de caracteres de alta heredabilidad, pueden ser seleccionados y direccionar la selección al objetivo propuesta. Para ello los índices de **AOB/100 kg PB** y **EGD/100 kg PV** brindan una mejor información que el dato fenotípico puro de AOB y EGD.

