

Efecto de la adición de taninos en la dieta pastoril sobre la calidad de la carne de vaca madurada*

Carolina Jenko¹, Romina Fabre¹, Flavia Perlo¹, Andrea Biolatto², Sebastián Vittone², Osvaldo Tisocco¹, Patricia Bonato¹, Gustavo Teira¹

Autores: 1- Laboratorio de Industrias Cárnicas, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, Monseñor Tavella 1450, 3200 Concordia, Argentina. 2- Estación Experimental Agropecuaria Concepción del Uruguay, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Ruta 39 km 143.5, 3260 Concepción del Uruguay, Argentina.

Contacto: carolina.jenko@uner.edu.ar

Resumen

Las vacas de refugio son un subproducto de la actividad de cría. Debido a su baja condición corporal y palatabilidad de la carne, poseen un menor precio y frecuentemente son destinadas a elaboración de conservas. Se ha visto que los taninos podrían ser una estrategia nutricional alternativa a algunos moduladores ruminales, que mejorarían el perfil de aminoácidos de la carne. Además, la maduración de esta carne resaltaría sus características organolépticas, aportándole un mayor valor de mercado. El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto del agregado de taninos condensados en la suplementación de una dieta de terminación de vacas de refugio basada en pasturas naturales, sobre el perfil de aminoácidos, calidad sensorial y estabilidad oxidativa de la carne madurada. Los resultados obtenidos muestran que la adición de taninos podría utilizarse en esta categoría, mejorando la ternera, sin comprometer otras características de calidad ni el contenido de aminoácidos esenciales.

*Reseña aprobada para su publicación como artículo científico por sistema doble ciego con conformidad de sus autores. Publicado bajo el título "Efecto de la adición de taninos en la dieta pastoril de vacas de refugio sobre la calidad de la carne madurada" en Ciencia, Docencia y Tecnología, Vol. 34 Núm. 68 (mayo-agosto) (2023) ISSN 1851-1716 <https://pcient.uner.edu.ar/index.php/cdyt/article/view/1546/1814>
DOI: <https://doi.org/10.33255/3467/1546>