

UTILIZACIÓN DE ULTRASONIDOS Y EL PESO DE LA CANAL CALIENTE PARA LA PREDICCIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LA CANAL EN CORDEROS

V. CADAVEZ¹, A. TEIXEIRA¹, R. DELFA² y S. RODRIGUES¹

Escola Superior Agrária de Bragança, Apdo. 172, 5301-855 Bragança - Portugal.

²Unidad de Tecnología en Producción Animal, SIA-DGA, Apto. 727, 50080 Zaragoza – España.

RESUMEN

Mediante la utilización de un aparato de ultrasonidos ALOKA SSD-500V equipado con una sonda 7,5 MHz, se realizaron diferentes medidas de profundidad del *M. longissimus dorsi* (PMLD), así como del espesor de grasa subcutánea (EGS) entre la 12-13^a vértebras torácicas o dorsales (D12), 1-2^a (L1) y 3-4^a (L3) vértebras lumbares. También se llevaron a cabo medidas del espesor de la grasa esternal en la 2^a (EGE2), 3^a (EGE3) y 4^a (EGE4) esternones.

Después de 24 horas de ayuno los corderos fueron sacrificados y las canales refrigeradas a 4 °C durante 24 horas. La mitad izquierda fue despiezada en ocho piezas comerciales: pierna, entrada, costillas de lomo, costillas de palo, badal, bajos, espalda y cuello. Las piezas fueron diseccionadas con bisturí para obtener sus componentes: músculo, hueso, grasa subcutánea e intermuscular. Las medidas de ultrasonidos realizadas in vivo y el peso de la canal caliente (PCC) fueron utilizadas para la predicción de la composición de la canal por Regresión Stepwise.

Todos los modelos desarrollados fueron altamente significativos ($P < 0,001$) y explicaron el 67, 71, 82 y 62% de la variación en el porcentaje del músculo, hueso, grasa subcutánea y grasa intermuscular, respectivamente. La desviación estándar residual (DER) de los modelos fue inferior a 23 g kg⁻¹.

Palabras clave: canal, composición, corderos, ultrasonidos.