

UTILIZACIÓN DE ULTRASONIDOS JUNTO COM EL PESO VIVO Y EL PESO DE LA CANAL CALIENTE PARA LA ESTIMACIÓN DEL PESO DE LAS PIEZAS DE CARNICERÍA EN CORDEROS DE LA RAZA CHURRA GALEGA BRAGANÇANA: COMPARACIÓN DE SONIDAS DE 5 Y 7,5 MHZ.

V. CADAVEZ¹, A. TEIXEIRA¹, R. DELFA²

¹ Escola Superior Agrária de Bragança. Apdo. 172, 5300 – Bragança. Portugal

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

RESUMEN

Mediante la utilización de un aparato de ultrasonidos ALOKA SSD-500V equipado con sondas de 5 y 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 1^a (EGE1), 2^a (EGE2), 3^a (EGE3) y 4^a (EGE4) esternibras. Inmediatamente después del sacrificio se determinaron en la canal las medidas de ultrasonidos homólogas a las efectuadas *in vivo*.

Los coeficientes de correlación más elevados fueron obtenidos en la region esternal siendo superiores a 0,80 *in vivo* y en la canal caliente. El PV y el PCC fueron las primeras variables admitidas por el modelo, explicando entre el 80,2 y el 98,2% y 78,8 y el 97,0% de la variación del peso de las piezas de carniceria de la canal, respectivamente. La inclusión de las medidas de ultrasonidos provocó una mejoría del R² y una reducción de la desviación estandar residual (der).

Palabras clave: Canal, corderos, ultrasonidos.