

Resumen

El presente Trabajo Dirigido para el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), se realizaron en los mataderos de San Luis de Entre Ríos y Municipal de Tarija. Para determinar los efectos fisicoquímicos generados en la carne, a consecuencia de la faena del animal vacuno en estado de estrés y su impacto sobre la calidad de la carne. Donde se determinó los factores estresantes ante-mortem: procedencia del animal, peso del animal, tiempo de reposo, índices de estrés e intentos de noqueo.

Las muestras seleccionadas fueron tres del matadero de San Luis de Entre Ríos y 38 del matadero Municipal de Tarija, para el análisis fisicoquímico (pH, acidez y proteínas) en el Centro de Análisis Investigación y Desarrollo (CEANID).

Los resultados de las muestras de carne obtenidos del Centro de Análisis Investigación y Desarrollo (CEANID), determinaron valores de pH entre (5,52 – 6,16) y acidez (0,58 – 0,45) %. Donde los animales no fueron faenados en condiciones de estrés; mientras que los valores de pH entre (6,21 – 7,23) y acidez (0,44 – 0,14) %, donde los animales fueron faenados en condiciones de estrés. La incidencia de estrés pre-abate, no afecta los valores de proteínas entre (17,23 – 40,49) % de las siete muestras de carne vacuna.

Aplicado el diseño de bloques incompletos al azar y el estadístico de Tukey en el parámetro de acidez en función de la incidencia del estrés pre-abate se logró determinar que los animales procedentes de Villamontes, El Remate con respecto a otras comunidades es significativo ($F_{cal} = 2,66 > F_{tab} = 2,30$) para ($p < 0,05$). Los animales que reposaron en tiempo entre (0-6) h con respecto entre (13-24) h y más de 24 horas es significativo ($F_{cal} = 3,46 > F_{tab} = 2,86$) para ($p < 0,05$). Los animales faenados en condiciones de estrés, muy estresados y extremadamente estresados son significativos ($F_{cal} = 25,10 > F_{tab} = 2,64$) para ($p < 0,05$) y los animales noqueados en 2 y 3 punzadas son significativas ($F_{cal} = 15,88 > F_{tab} = 3,25$) para ($p < 0,05$).

Aplicado el diseño de bloques incompletos al azar y estadístico de Tukey para el parámetro pH en función de la incidencia del estrés pre-abate se logró determinar que los animales faenados en condiciones de estrés, muy estresados y extremadamente estresados son significativas ($F_{\text{cal}} = 43,75 > F_{\text{tab}} = 2,63$) para ($p < 0,05$). Los animales noqueados en 2 y 3 punzadas son significativas ($F_{\text{cal}} = 10,94 > F_{\text{tab}} = 3,25$) para ($p < 0,05$).