



BIENESTAR ANIMAL
EL CORAZÓN DE LA PRODUCCIÓN

PLANTA FAENADORA DE CARNES

DECRETO 28

BIENESTAR ANIMAL CONCEPTOS Y LEGISLACIÓN



BIENESTAR ANIMAL
EL CORAZÓN DE LA PRODUCCIÓN

Camila Palma González - Médico Veterinario

Relación entre el bienestar animal y la calidad de los productos y la seguridad alimentaria.

Cómo reconocer una carne de calidad

La calidad integral comprende conceptos como valor nutricional o características sensoriales, trazabilidad y cuidado del ambiente.

INTA INFORMA

Fresca

El rojo oscuro está asociado a condiciones de producción y faena e indica que la carne puede deteriorarse más rápido durante su refrigeración y llegar a ser más dura.

COLOR

Envasada al vacío

El color oscuro se debe a la falta de oxígeno en el envase y es normal; al romper el envase, la carne recupera su color rojo brillante original. De esta forma, se conserva en buenas condiciones durante más tiempo y mejora la ternura.

Olor

No debe desprender olor rancio o desagradable.

Veteado o grasa de marmóreo

Un mínimo de vetas de grasa intramuscular garantiza cierto nivel de palatabilidad.



Ternura

Es el atributo más deseado. Define la aceptación del producto junto con su sabor.

Jugosidad

Se relaciona con la masticación. Las carnes cocidas secas se perciben como duras.

¿Por qué debe importarnos el BA?

- Calidad de carne producida: Corte oscuro, pérdida de valor corte noble, se debe re-destinar a congelado o uso industrial
- Aspectos éticos
- Cantidad de carne producida: kg



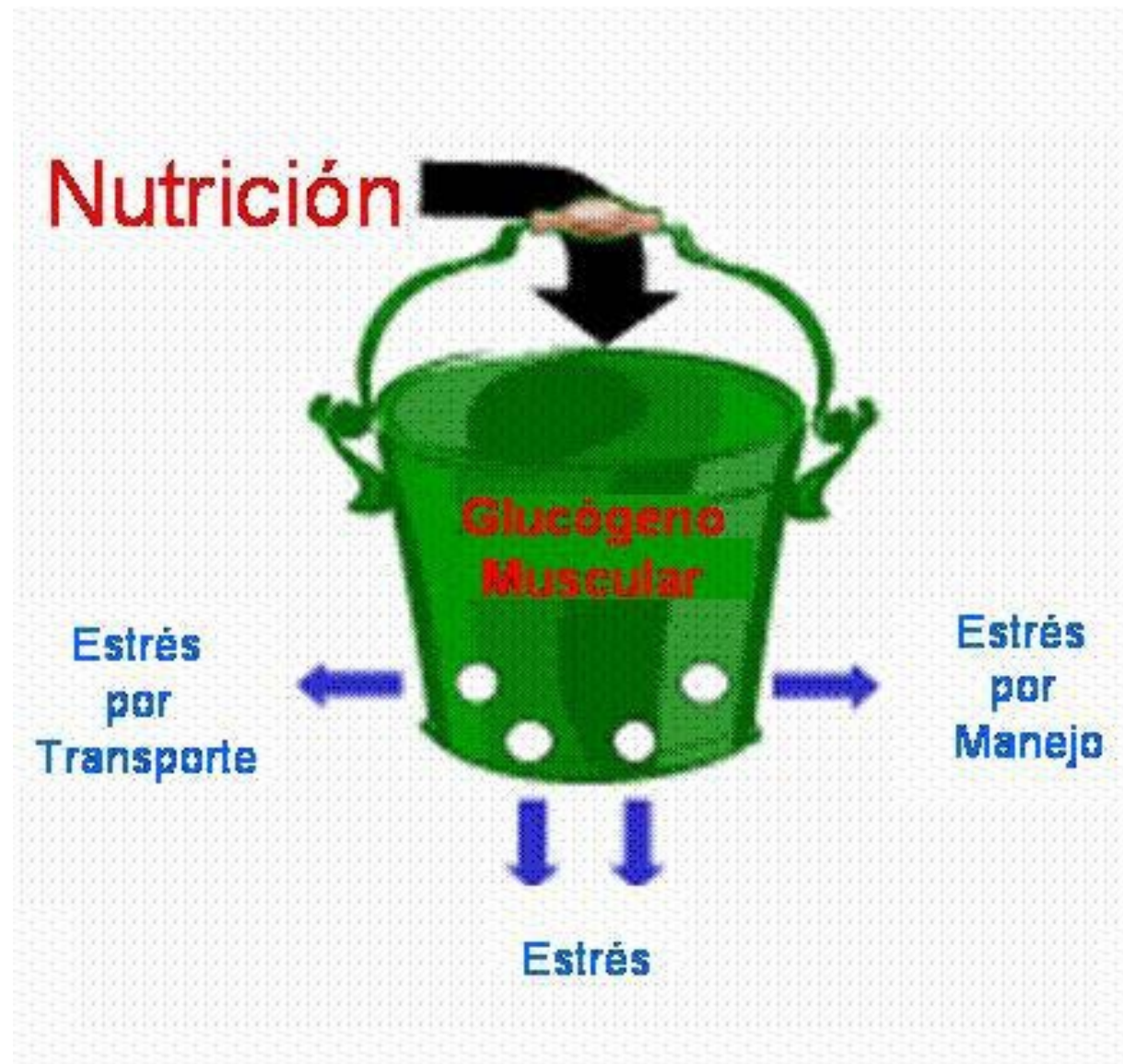
Glucosa = Energía

Principal azúcar circulante en la sangre

En la célula se almacena como glucógeno

La concentración sanguínea está determinada por equilibrio entre ingreso y egreso

Es fundamental para la calidad final de la carne



Metabolismo energético en el músculo POST MORTEM

Cesa el aporte de oxígeno

Células intentan mantener su metabolismo en base a GLUCÓGENO (Energía)

Bajo condiciones anaeróbicas se produce

ÁCIDO LÁCTICO

La acumulación de Ác. Láctico baja el pH

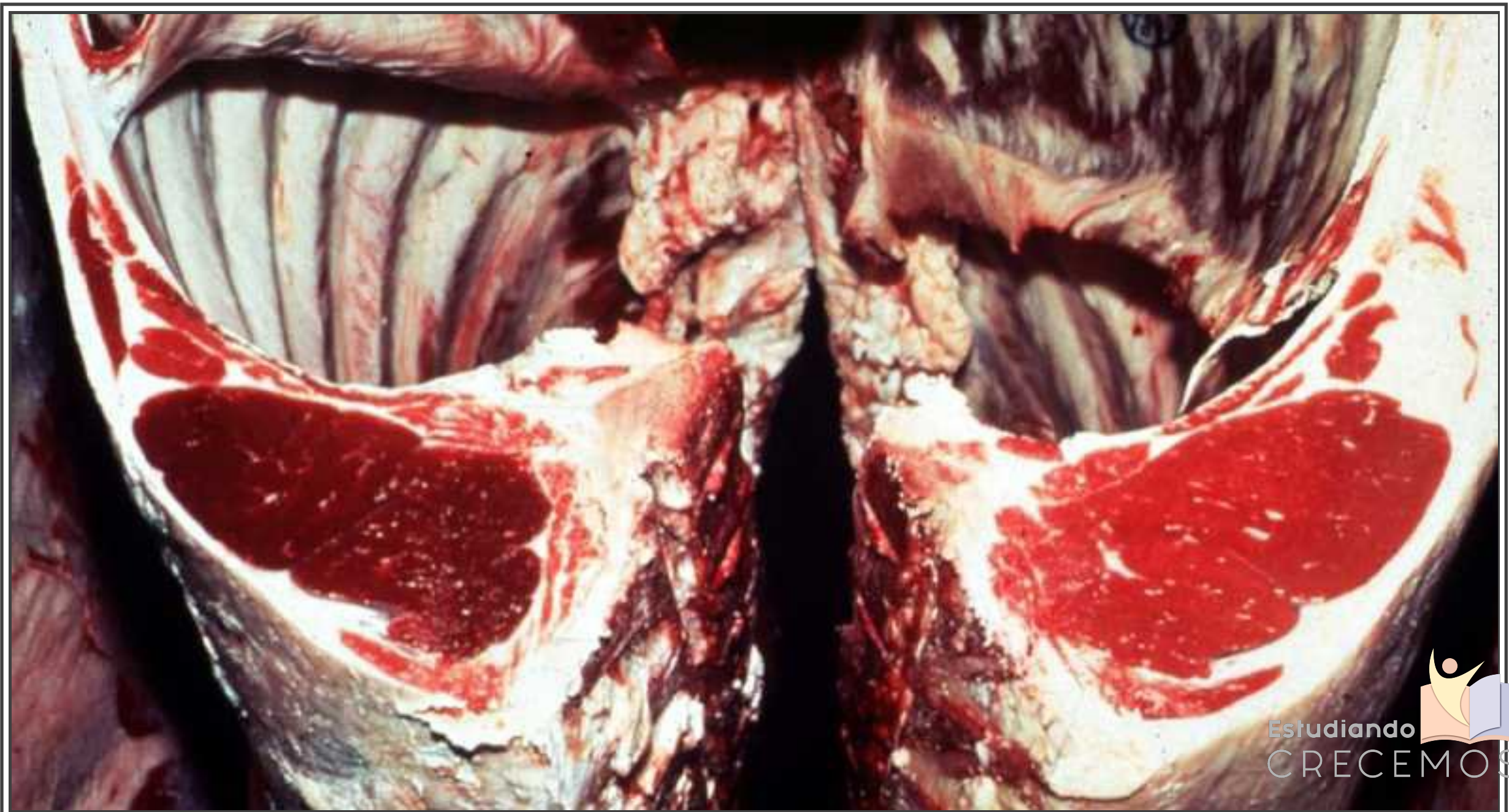


Acidificación de la carne

A mayor concentración de Glucógeno (mayores reservas energéticas)

Mayor producción y concentración de Ácido Láctico

Mayor disminución de pH



Estudiando
CRECEMOS

PRÁCTICO

1) ¿Qué se produce en el músculo si el animal sufre estrés previo al sacrificio?

Dibuje y explique