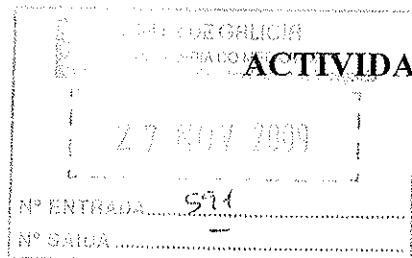




ANEXO B

INFORME DE RESULTADOS



Nº DE PROTOCOLO: 07/16

1.- TÍTULO DA ACTIVIDADE:

ENGORDE de VACAS de DESBOTE con PENSOS ENRIQUECIDOS en COMPOÑENTES FUNCIONAIS sobre a CALIDADE NUTRICIONAL da CARNE

2.- UNIDADE ADMINISTRATIVA ORGANIZADORA:

(centro de investigación/CFEA/OAC...)

INGACAL-CIAM

3.- LOCALIZACIÓN DA ACTIVIDADE:

Enderezo: APTDO.10

Concello:A Coruña

Provincia:A Coruña

4.- RESPONSABLE: TERESA MORENO LOPEZ

Tlf.:981647902

5.- DATOS DO COLABORADOR:

Nome e apelidos:

Tlf.:

Enderezo:

Concello:

Provincia:

NIF:

6.- INTRODUCCIÓN

Hoxe en día, os consumidores están preocupados pola composición da graxa dos alimentos, pola súa incidencia en enfermidades cardiovasculares e canceríxenas. Para revalorizar este producto, procedente dos cortes de menor valor comercial (cuarto dianteiro) do vacún maior, e contrarrestar a imaxe negativa entre os consumidores no seu aspecto dietético, preténdese mellorar a calidade nutricional, aumentando o contido en compostos funcionais mediante a nutrición animal, e sen modificar as súas características sensoriais.

Os resultados que se podan obter deste estudio considéranse de directa aplicación no sector de vacún de leite e no sector cárneo, xa que os obxectivos plantexados se enmarcan dentro das necesidades existentes hoxe en día nas explotacións leiteiras de Galicia, mediante a búsqueda de alternativas que incrementen a súa rentabilidade e a diversificación da oferta de produtos cárnicos de calidade e producidos en Galicia.

A hipótese que se pretende acadar con este estudio, é a millora da calidade nutricional da carne procedente das vacas de desvelle de raza Holstein-Frisian, mediante unha alimentación racional e coa presenza de compostos funcionais nos pensos suministrados, co que se consegue un maior valor engadido da carne en diversos produtos tipificados. Polo tanto, o obxectivo do traballo e o estudo do efecto do tipo de penso de rematado (penso enriquecido en aceites de linaza:3 kg/día x animal) sobre a composición nutricional de "Hamburguesas", elaboradas a partir do cuarto dianteiro de 15 vacas de desvelle de raza Frisona con una condición corporal baixa.

7.- MATERIAL E MÉTODOS

1. Control Rabaño Experimental:

Control semanal consumo alimentos (silo, penso e feo) e toma mostras para análise química (espectroscopia infravermello próximo, NIRS) e lipídico (CG-FID); Control semanal peso e condición corporal (ecógrafo) dos animais; Control en matadoiro da conformación (EUROP), engrasamiento (I-5) e peso das canales dos animais sacrificados.

2. Elaboración "Hamburguesa", segundo condicións sanitarias de fabricación e comercialización de carnes picadas establecidas en Regulamento (CE) 2073/05 de Comisión, e segundo etapas de elaboración (picado carne e graxa, mestura ingredientes e amasado, moldeado e envasado), a partir de músculos do cuarto dianteiro (pescozo ou agulla).

3. Análise Calidade Nutricional Hamburguesas

Se determinará o perfil de ácidos grasos(CG-FID) dende o C4-C24 incluíndo CLA e TVA (Folch et al,1967; Kramer & Zhou,2001).

8.- ANÁLISE DE RESULTADOS:

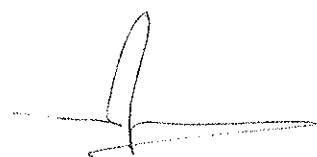
Os 15 animais fóreron sacrificados o pasado 23 de Novembro, polo tanto neste momento non podemos mostrar os resultados do estudo, xa que estamos á espera dos datos obtenidos no laboratorio tras o analise das mostras. Os datos analizaranse mediante ANOVA con procedemento GLM do SAS, en variables discontinuas mediante test non paramétrico χ^2 .

9.- RESUMO E CONCLUSIÓN:

Os 15 animais fóron sacrificados o pasado 23 de Novembro, polo tanto neste momento non podemos mostrar as conclusóns do estudo, xa que estamos á espera dos datos obtenidos no laboratorio tras o analise das mostras.

10.- DATA E SINATURA DO RESPONSABLE:

Abegondo, a 27 de Novembro de 2009



Fdo: Teresa Moreno López