

EVALUACIÓN DE INDICADORES PRODUCTIVOS EN CERDOS MACHOS (*SUS SCROFA DOMESTICUS*) CASTRADOS POR MÉTODO INMUNOLÓGICO

Fuente:

http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/10536/1/DE00004_TRABAJODETITULACION.pdf

RESUMEN

El cerdo, animal mamífero mayor, monogástrico y omnívoro, puede encontrarse en estado salvaje o doméstico; su nombre científico en estado natural es *Sus scrofa ferus* conocido como jabalí o cerdo silvestre a diferencia de aquellos domesticados que reciben el nombre de *Sus scrofa domesticus*, su carne toma un papel muy importante en la alimentación mundial, por su alto valor nutritivo y agradable sabor que la hace ser una de las principales fuentes de alimentación, ocupando el segundo lugar en consumo a nivel mundial al aportar menor cantidad de colesterol y calorías comparada con otras carnes, ser fuente de vitaminas y minerales y ser considerada una carne saludable por su menor contenido en sodio y alto contenido en potasio. El olor sexual, característica sensorial de olor a orina en carnes procedentes de cerdos machos enteros, es producido por la combinación de hormonas androgénicas como la testosterona y androsterona, de tipo esteroidal que se produce en las células de Leydig de los testículos y el escatol producto que se obtiene de la degradación anaerobia intestinal del triptófano. La castración, en cualquiera de sus técnicas es practicada en lechones destinados al engorde con la finalidad de eliminar las características sexuales del cerdo verraco que se caracteriza por su comportamiento agresivo y el mal olor y sabor de la canal. Una alternativa eficaz y eficiente es la inmunocastración, mediante administración de vacunas (IMPROVAC). El presente trabajo investigativo se realizó en la granja porcícola "San Francisco" ubicada en la parroquia Chacras, Cantón Arenillas, Provincia El Oro, evaluó el índice de conversión alimenticia y volumen testicular, el contenido adiposo y las características organolépticas de la carne, en cerdos con una edad de inicio del tratamiento con IMPROVAC de 79 y 89 días y peso entre 25 a 45 kg. En la investigación se estudiaron 2 tratamientos de cerdos inmunocastrados en dos momentos de aplicación a los 90-120 días (T 1) y 80-110 días (T 2); la investigación tuvo una duración de 75 días. Se efectuó una prueba T Student para muestras independientes, previo cumplimiento a los supuestos de normalidad de los datos y homogeneidad de varianzas, cuando no se cumplieron estos supuestos se aplicó prueba no paramétrica H de Kruskal-Wallis. Los resultados muestran que la conversión alimenticia aunque no presentó diferencia significativa entre los tratamientos, si fue inferior en T 1 (2,40) al compararse con T 2 (2,63). El volumen testicular mostro diferencias significativa ($p > 0,05$), entre los tratamientos siendo inferior este indicador en T2 (33,46 cm²) que en T 1 (71,74 cm²). El contenido adiposo, no mostro diferencias significativas para los cerdos en ambos tratamientos de inmunocastración, sin embargo al compararse con el contenido adiposo en los cerdos castrados por el método tradicional (CQ), si se mostraron diferencias significativas ($p < 0,05$) al tener estos mayor cantidad de grasa. Las características organolépticas para las variables; color, olor, terneza y jugosidad no presentaron diferencias significativas para cerdos inmunocastrados y castrados por método tradicional, pero la variable sabor si mostro diferencia significativa ($p < 0,05$) a favor de la carne de cerdos castrados por el método tradicional (CQ). Se concluye que el método de inmunocastración al tiempo que garantiza un adecuado desarrollo corporal de los animales en mejores condiciones de bienestar, produce una carne inocua para el consumo humano.

Palabras claves: Cerdos, método de inmunocastración, indicadores productivos, características organolépticas de la carne.