

Tiempo de transporte y calidad de la carne del cerdo

Fuente: *Canadian Journal of Animal Science*, M.B. Scheeren de Prairie Swine Centre. Publicado 08 agosto 2014. Extraído de El Sitio Porcino (<http://www.elsitioporcino.com/>)

Un estudio canadiense indica que los efectos adversos del transporte prolongado y las temperaturas bajas en la calidad de la carne pueden agravarse por la ubicación del cerdo en el vehículo de transporte. Las lesiones cutáneas fueron más prevalentes en invierno que en verano.



Investigadores en Canadá estudiaron los efectos del tiempo de transporte y la ubicación en el camión en las lesiones y la calidad de la carne de cerdos comerciales en dos estaciones del año.

En un artículo en *Canadian Journal of Animal Science*, M.B. Scheeren de Prairie Swine Centre como primer autor y sus coautores explican que evaluaron las lesiones de la piel y la calidad de la carne en 384 cerdos que se distribuyeron en los compartimentos de la parte delantera superior (C1), de la parte trasera superior (C4), de la parte delantera central (C5) y de la parte posterior inferior (C10) del camión.

Evaluaron los efectos de la estación (invierno frente a verano), el tiempo de transporte (T: 6, 12 y 18 horas) y el compartimento en el camión (C).

La puntuación de las heridas fue más alta ($P=0,01$) en invierno que en verano.

Se descubrió una interacción T×C por el valor pHu en el músculo *longissimus thoracis* (LT) y por la pérdida por goteo en LT y en los músculos semimembranosos (MS); se registró un pHu más alto ($P<0,001$) en el músculo LT y una pérdida por goteo más baja en los músculos LT y MS ($P<0,001$ y $P=0,01$, respectivamente) en los cerdos ubicados en C10 después de 18 horas de transporte.

En verano, se descubrieron valores de pHu más altos ($P=0,03$) en el músculo LT de los cerdos transportados en C4 y una pérdida por goteo más baja en los músculos LT y MS ($P=0,04$ y $P=0,03$, respectivamente) en los cerdos transportados en C10: la parte posterior inferior del camión.

Los resultados de este estudio sugieren que, aunque las lesiones cutáneas solo se ven afectadas por la estación, los efectos de períodos largos de transporte y las temperaturas invernales en la calidad de la carne se pueden agravar según la ubicación en los compartimentos, concluyen Scheeren y los coautores.

Bibliografía

Scheeren M.B., H.W. Gonyou, J. Brown, A.V. Weschenfelder and L. Faucitano. 2014. Effects of transport time and location within truck on skin bruises and meat quality of market weight pigs in two seasons. *Canadian Journal of Animal Science*. 94(1):71-78, 10.4141/cjas2013-136