

Morón-Fuenmayor, Oneida; Araujo-Febres, Omar; Pietrosemoli, Silvana; Gutiérrez, Josmary;
Machado, Layneth; Martínez, Jorge

LA SUPLEMENTACIÓN DE VITAMINA D3 SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE EN
BOVINOS MESTIZOS A PASTOREO

Revista Científica, vol. XVIII, núm. 6, noviembre-diciembre, 2008, pp. 692-698
Universidad del Zulia
Maracaibo, Venezuela

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=95911659007>

Resumen

Se evalúo la aplicación de sobredosis de vitamina D3 en dos niveles (6x106 y 10x106 de UI) sobre un grupo de 60 novillos mestizos, Indicus x Continental, de 2 años de edad, distribuidos aleatoriamente en tres tratamientos compuestos por 20 animales: Testigo (T1), 6x106 UI de vitamina D3 (T2) y 10x106 UI de vitamina D3 (T3). Se midió la resistencia al corte con Warner- Bratzler (WB) en crudo y cocinado, determinaciones de Ca en plasma y músculo. Para el análisis sensorial se realizaron dos evaluaciones: luz blanca (Apariencia total (AT) y color (CO)); y luz roja: color (CO), olor (OL), sabor (SA), sensación grasa (SG), terneza (TE), jugosidad (JU) y cantidad de tejido conectivo (TC). Los datos fueron evaluados mediante un análisis de varianza utilizando un modelo lineal general. En consumo de vitamina D3 por el animal (ca) no hubo diferencia significativa ($P>0,01$) entre los tratamientos. Para la concentración de calcio en plasma sanguíneo los grupos suplementados con vitamina D3 presentaron entre un 25 y 40% más de calcio en plasma sanguíneo que el grupo no suplementado. En textura no hubo diferencia significativa entre los tratamientos en crudo y cocido. Para la concentración de calcio en músculo se encontró diferencia, siendo la sobredosis de 10x106 UI de vitamina la que aumentó en una mayor proporción aproximadamente un 60% con respecto a la sobredosis de 6x106 UI de vitamina y al control. Se encontraron diferencias significativas ($P<0,01$) para CO, OL, SA, TE y TC. Se concluye que la adición ante-mortem de 6x106 UI de vitamina D3 mezclada en la ración diaria de alimento aumenta la concentración de calcio en plasma sanguíneo, disminuye el WB en crudo y cocido y mejora significativamente las características organolépticas del músculo Longissimus lumborum.

Palabras clave

Carne, vitamina D3, terneza, indicus x continental.

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org