



**XXIV CONGRESO
DE LA ASOCIACIÓN
LATINOAMERICANA DE
PRODUCCIÓN ANIMAL Y
XL CONGRESO DE LA
SOCIEDAD CHILENA
DE PRODUCCIÓN ANIMAL,
SOCHIPA. A.G.**

**PUERTO VARAS CHILE 2015
9-13 NOV. HOTEL PATAGÓNICO**



Instituto de
Investigaciones
Agropecuarias
Ministerio de
Agricultura, Chile



Universidad de Concepción



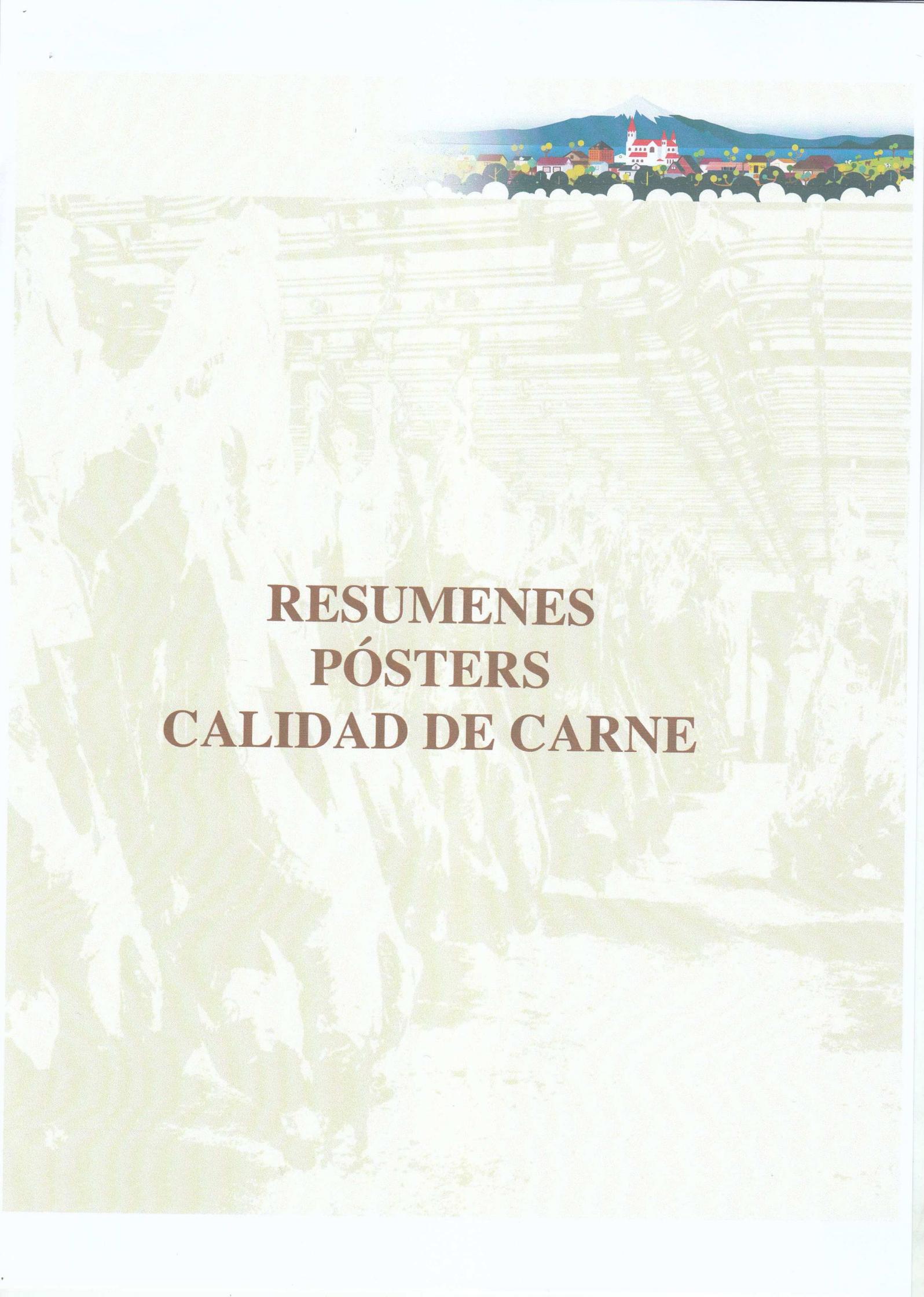
Universidad Austral de Chile
Conocimiento y Naturaleza



UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO



**RESUMENES
PÓSTERS
CALIDAD DE CARNE**



TABLA DE CONTENIDOS

9	RESÚMENES EXPOSITORES
143	RESÚMENES PÓSTERS ACUICULTURA
153	RESÚMENES PÓSTERS CALIDAD DE CARNE
225	RESÚMENES PÓSTERS COMPORTAMIENTO Y BIENESTAR ANIMAL
277	RESÚMENES PÓSTERS FORRAJES Y PASTURAS
409	RESÚMENES PÓSTERS MEDIO AMBIENTE
441	RESÚMENES PÓSTERS NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN
615	RESÚMENES PÓSTERS PRODUCCIÓN DE CARNE
657	RESÚMENES PÓSTERS PRODUCCIÓN DE LECHE
721	RESÚMENES PÓSTERS PRODUCCIÓN DE RUMIANTES MENORES
785	RESÚMENES PÓSTERS PRODUCCIÓN MONOGÁSTRICOS
875	RESÚMENES PÓSTERS RECURSOS Y MEJORAMIENTO GENÉTICO
941	RESÚMENES PÓSTERS REPRODUCCIÓN
975	RESÚMENES PÓSTERS SALUD ANIMAL EN SISTEMAS PRODUCTIVOS
1003	RESÚMENES PÓSTERS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ESTUDIOS DE CASOS



CARACTERIZACIÓN DE LA CARNE DE CABALLO COMERCIALIZADA EN EL NORTE DE ESPAÑA: COMPOSICIÓN QUÍMICA Y PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

X. Belaunzaran¹, P. Lavín², A.R. Mantecón², J.K.G. Kramer³, N. Aldai¹

¹ Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos, Centro de investigación Lascaray Ikergunea, UPV/EHU, 01006, Vitoria-Gasteiz (noelia.aldai@ehu.eus).

² Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC-ULE), Finca Marzanas, Grulleros (León).

³ Guelph Food Research Centre, Agriculture & Agri-Food Canada, Guelph, ON, Canada.

Desde el punto de vista nutricional, la carne equina ha sido descrita como saludable, por su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados (AGP). El caballo, como monogástrico herbívoro, ha demostrado tener una gran capacidad para depositar estos AGP en sus tejidos. A pesar de ello, el consumo de este tipo de carne es bajo. En la actualidad, la producción de carne equina representa un bajo porcentaje sobre la producción mundial de carne (0,25%). Como ocurre con otras especies de abasto, cada zona geográfica está asociada a una raza equina y tipo de manejo, lo que se traduce en una gran variabilidad en la calidad de la carne. El objetivo de este trabajo fue contribuir a la caracterización nutricional de la carne equina comercializada en las regiones del norte de España (País Vasco, Navarra, Cantabria, Asturias, Galicia, Castilla-León). Para ello, se realizó un muestreo en dos épocas (primavera, n=41; invierno, n=41) del 2013. Se determinó la composición química y el perfil de los ácidos grasos (AG) del músculo *Longissimus thoracis et lumborum* (LTL). Los AGs metilados se analizaron mediante GC-FID y 2 columnas cromatográficas de 100 m (SP2560 y SLB-IL111). En cuanto a la composición química del LTL, el efecto época de muestreo fue significativo para el porcentaje de cenizas ($P \leq 0,001$), mientras que las diferencias entre regiones fueron significativas ($P \leq 0,001$) para el porcentaje de grasa de la carne. Las diferencias se asociaron principalmente a la diversidad racial y sistema de producción. Respecto al perfil de AGs de la grasa intramuscular en porcentajes, los AG saturados más abundantes fueron el ácido palmítico (16:0, 25,7%) y esteárico (18:0, 6,15%). El contenido total de AG monoinsaturados (AGM) fue significativamente mayor ($P \leq 0,05$) en las muestras recogidas en primavera (35,5%). Las variaciones fueron debidas al contenido de los principales *cis*-AGM (9*c*-18:1) y *trans*-AGM (9*t*-18:1). Sin embargo, el contenido total de AGPs, especialmente los n-3 de cadena larga (20:5, 22:5 y 22:6 n-3), fue significativamente mayor ($P \leq 0,05$) en las muestras recogidas en invierno, posiblemente debido a las diferencias en el tipo de manejo. Las muestras recogidas en invierno, podrían venir de animales que pastaron en zonas de montaña hasta finales de otoño. El contenido del ácido linoleico conjugado, dienos no conjugados y AGs de configuración *trans* fue bajo. En general, la carne de caballo se caracteriza por su bajo contenido en grasa y alto contenido en AGPs del tipo n-3.

Palabras clave: ácidos grasos n-3, ácido linoleico conjugado, *trans*