



UNIVERSIDAD DEL MAR

CAMPUS PUERTO ESCONDIDO

EFFECTO DEL MÉTODO DE ATURDIMIENTO SOBRE LA SENSIBILIDAD
Y CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ZOOTECNIA

PRESENTA

RICARDO ADRIÁN GALLEGOS LARA

DIRECTOR

DR. JOSÉ GUADALUPE GAMBOA ALVARADO

PUERTO ESCONDIDO, OAX., OCTUBRE DE 2011



UNIVERSIDAD DEL MAR

Puerto Escondido - Puerto Ángel - Huatulco

OAXACA

Puerto Escondido, Oaxaca a 27 de septiembre de 2011

ACTA DE REVISIÓN DE TESIS

Después de realizar una revisión detallada de la tesis **"Efecto del método de aturdimiento sobre la sensibilidad y calidad de la carne de cerdo"**, presentada por el pasante de Licenciatura en Zootecnia **Ricardo Adrián Gallegos Lara** con número de matrícula **04090006**, se considera que cumple con los requisitos y calidad necesaria para ser defendida en el examen profesional.

COMISIÓN REVISORA

Dr. José Guadalupe Gamboa Alvarado
Universidad del Mar
Director

Dr. José Luis Arcos García
Universidad del Mar
Revisor

M. en C. Roberto López Pozos
Universidad del Mar
Revisor

Dra. Alma Delia Alarcón Rojo
Universidad Autónoma de Chihuahua
Revisor

M. en C. Emmanuel de J. Ramírez Rivera
Universidad del Mar
Revisor

DEDICATORIA

A una persona excepcional...

A mi abuelo Ezequiel Gallegos Lazo[†], por brindarme educación y valores en los primeros años de mi vida y siempre motivarme a descubrir mis habilidades. Por haberte convertido en mi mejor amigo y consejero y, estar pendiente de mi bienestar, pero sobre todo, por brindarme protección y compañía en momentos difíciles.

A tí, que nunca dudaste de mí la formación de un hombre de bien y por haber cultivado con esmero y paciencia un cariño invaluable que guardaré por siempre en mi corazón. Estaré siempre orgulloso del ejemplo que formaste para mí, a donde quiera que vaya.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por su compañía y fortalecimiento de mi espíritu.

A las personas que me dieron la vida, Mercedes Gallegos y Gaspar Gómez, quienes son y serán el motivo más importante para continuar mi superación personal. Por sus consejos y deseos de ver a su hijo alcanzar el éxito, mi más profundo agradecimiento.

A mis abuelos y segundos padres, Gaspar Gómez y Rosario Barranco, por el apoyo que me brindan para poder alcanzar mis metas; su cariño y confianza son invaluable y, mis acciones estarán siempre encaminadas a no defraudarlos.

A mis hermanos Carlos Alberto y Erick Gaspar, con quienes comparto mis secretos y alegrías, ellos que me impulsan a seguir mi formación profesional sacrificando su valiosa presencia física en muchos momentos importantes de mi vida.

A mis tías, Heidy Gómez y Martha Gallegos, por su cariño y apoyo; por motivarme constantemente en la realización de mis proyectos.

A ti Gaby, por la felicidad, cariño y paciencia que me otorgas; gracias.

Al Dr. José G. Gamboa por su amistad y apoyo brindado en el transcurso de mi formación profesional y, constante motivación para la finalización del presente trabajo.

A la Dra. Alarcón Rojo, Dr. Arcos García, M. en C. López Pozos, M. en C. Ramírez Rivera y Lic. Ruelas Inzunza por el valioso apoyo y aportaciones brindadas en este trabajo; gracias.

A todos los profesores de la Licenciatura en Zootecnia que contribuyeron a mi formación académica, mi más sincero agradecimiento.

RESUMEN

Con la finalidad de evaluar el efecto del método de aturdimiento sobre la sensibilidad y calidad de la carne de cerdo, se utilizaron 28 cerdos comerciales. La insensibilización se llevó a cabo por medio de dos métodos; pistola de perno cautivo (PP) y noqueo con mazo (NM); al aplicar el método de insensibilización, se registró el número de intentos para colapsar al cerdo e inmediatamente se evaluaron los signos de sensibilidad: respiración rítmica, parpadeo natural, reflejo corneal, intento de incorporarse y vocalización. Las características fisicoquímicas (pH, temperatura y color) y tecnológicas (capacidad de retención de agua y pérdida de agua por goteo) de calidad de la carne fueron medidas en el músculo *Semimembranosus*. El pH y temperatura se midieron a los 45 min (pH₄₅ y T₄₅, respectivamente) y a las 24 h *post mortem* (pH₂₄ y T₂₄, respectivamente). La PP logró el colapso del total de cerdos aturdidos al primer intento. El NM mostró mayor (P<0.01) presencia de signos de sensibilidad. No se observó diferencia (P>0.05) de pH₂₄, T₄₅, T₂₄, luminosidad, intensidad del amarillo y pérdida de agua por goteo por efecto del método de insensibilización. El NM provocó menor (P<0.05) pH₄₅ y mayor (P<0.01) intensidad del rojo y capacidad de retención de agua, debido al estrés acumulado del manejo *antemortem* y el aturdimiento. La presencia de canales PSE (pálida, suave y exudativa) fue mayor (P<0.05) en el NM y, la presencia de canales NOR (normales) fue mayor (P<0.05) en la PP. Los resultados sugieren realizar mejoras en el manejo *ante mortem*, equipo e instalaciones de sacrificio para mejorar la calidad de la carne de cerdos sacrificados en Puerto Escondido, Oaxaca.

Palabras clave: aturdimiento, pistola de perno cautivo, noqueo con mazo.

ABSTRACT

In order to evaluate the effect of the stunning method on pork meat quality as well as sensitivity at stunning time, 28 commercially acquired hogs were used. Stunning was carried out by two methods; captive bolt (PP) and mallet knock (NM). The number of attempts for the pig to collapse during the stunning was recorded, and signs of sensitivity, rhythmic breathing, natural blinking, corneal reflex, sitting-up attempts and vocalization were immediately evaluated. The physicochemical characteristics (pH, temperature and meat slab color) and technical (water-holding capacity and dripping water loss) of meat quality were measured in the *Semimembranosus* muscle. The pH and temperature were measured at 45 min (pH₄₅ y T₄₅, respectively) and 24 h *post-mortem* (pH₂₄ y T₂₄, respectively). Stunned hogs collapse was achieved in the first try using PP. The NM treatment was higher (P<0.01) for sings of tenderness during stunning. There was no difference (P> 0.05) in pH₂₄, T₄₅, T₂₄, lightness, intensity of yellow and dripping water loss of meat as a result of the stunning method. The NM caused lesser (P<0.05) pH₄₅ and higher (P<0.01) intensity of red and water-holding capacity, due to accumulated stress during *ante-mortem* handling and at stunning. The presence of PSE carcasses (pale, soft and exudative) was higher (P<0.05) in the NM than in PP, while the presence of NOR carcasses (normal) was higher (P<0.05) in PP. These results suggest improvements the *ante-mortem* handling, equipment and slaughter facilities to improve pork quality of hogs slaughtered in Puerto Escondido, Oaxaca.

Keywords: stunning, captive bolt pistol, stunning mallet.