CALIDAD DE LA CARNE DE LOS POLLOS DE CRECIMIENTO LENTO

CRIADOS CON ACCESO A PARQUE O NO

L.M. Stadig y col.

XXIII Symp. on the Quality of Poultry Meat. Edimburgo, Sept. 2017

En la mayor parte de países la crianza de pollos al aire libre o ecológicos constituye una pequeña parte del mercado, aunque su demanda está creciendo. La carne de estas aves se percibe frecuentemente como más saludable, más gustosa o de mejor calidad en comparación con la de los pollos criados con un menor bienestar de forma convencional.

Las razones que apoyan las diferencias en calidad en las carnes de ave pueden ser debidas a que los pollos alternativos tienen un crecimiento más lento, reciben una alimentación diferente, se crían con una menor densidad de población y disponen de acceso a parque, aunque este último no sea sencillo.

La revisión de trabajos sobre el tema muestra resultados conflictivos en cuanto al crecimiento, la capacidad de retención de agua de los tejidos, el color, el pH, el contenido en grasa y proteína de los tejidos y el gusto de la carne. Las diferencias en los mismos pueden ser debidas a diferencias genéticas, el ritmo de crecimiento, la alimentación, el diseño del parque y el tipo de vegetación y el uso que se hace del mismo. Sobre esto último raramente se informa y ya que se sabe que los broilers utilizan limitadamente esta zona, creemos que ello podría afectar a las conclusiones de los estudios.

Debido a ello, hemos querido investigar el efecto del acceso al parque sobre la calidad de la carne, llevando a cabo una prueba en la que utilizamos diferentes tipos de refugios en base al conocimiento de la importancia que ello pueda tener para atraer a los pollos.

El estudio se realizó en dos crianzas consecutivas y utilizando pollos Sasso XL451 criados de 3 formas diferentes: A) 8 grupos de 50 pollos criados siembre en confinamiento – CONF – hasta 70 días de edad; B) 8 grupos criados hasta los 28 días en confinamiento y seguidamente con acceso a parque con un refugio artificial – CO/RA; C) 8 grupos criados igualmente en interior hasta 28 días y luego teniendo acceso a un parque exterior con una densa vegetación, un bosquecillo de sauces – CO/BS –•

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El acceso al parque exterior fue significativamente más elevado entre los pollos del grupo CO/BS que entre los del CO/RA: el 42,8 % del tiempo contra el 35,1 % %, respectivamente.

A los 70 días de edad el peso de los pollos criados en confinamiento fue significativamente mayor que el de los otros dos: 2,79 kg, contra 2,66 y 2,68, respectivamente.

En cuanto al color del músculo de la pechuga, los valores "L" de los dos grupos de pollos con acceso al exterior fueron de 54,0 y 53,9, contra el de 55,2 en los criados en confinamiento, mientras que los valores "b" fueron, respectivamente, de 14,9 y 14,7, contra 13,4 en este último, lo que indica que aquellos tienen una carne mas oscura (*)

Por otra parte, los dos grupos de pollos con acceso a parque tuvieron un pH final y una pérdida por goteo de, la carne más altos que el criado, en confinamiento, aunque en sus contenidos en proteína, grasa y humedad no se observasen diferencias entre ellos. El grupo CO/RA tuvo un valor PUFA y una relación PUFA/MUFA más altos que el grupo CONF, hallándose el grupo CO/BS entre ambos.

Por último, una cata ciega determinó que la carne de los pollos del grupo CO/RA era menos fibrosa y más tierna que la de los otros dos grupos, al mismo tiempo que más jugosa que la del grupo CONF.

En conclusión, nuestro estudio revela una mejor calidad y gusto de la carne de los pollos criados con acceso a parque en comparación con la de los tenidos en confinamiento, aunque sin claras diferencias entre aquellos dos, posiblemente a causa de su parecido uso del parque. Este estudio muestra que los efectos de un mayor o menor uso del parque no son concluyentes y que puede haber otros factores más importantes a considerar, como son, por ejemplo, las mismas expectativas de los consumidores de estos tipos de carnes.•

(N. de la R.: Los índices "L" y "b" indican, respectivamente, los valores asignados de luminosidad y amarillamiento de una muestra examinada con un colorímetro Minolta.