



**XIX SIMPOSIO
IBEROAMERICANO**
CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN
DE RECURSOS ZOOGENÉTICOS
RIOBAMBA - ECUADOR 2018



RENDIMIENTO DE CARCASA DE PAVOS MACHOS CRIOLLOS (*Meleagris gallopavo*) EN CONDICIONES DE CRIANZA DE TRASPATIO EN CHILE.

Autores

Briones, M.^{1*}, Díaz, P.¹, Rubilar, M.¹, Ulloa, A.¹

¹Departamento de Ciencia Animal, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Concepción, Vicente Méndez 595, Chillán. Chile. *mario.briones@udec.cl

Introducción



La producción de “pavo de campo” es un rubro campesino característico de la zona central de Chile.

Existen descripciones del pavo criollo en literatura mexicana, pero no en Chile (Juárez, 2004; Urióstegui, 2009).

La “cazuela de Pavo” es un plato tradicional invernal chileno, que contiene “presas de pavo”, papa, zapallo y “chuchoca”.

► Objetivo general.

- Establecer el rendimiento de canal de pavos machos criollos (*Meleagris gallopavo*) en sectores rurales de San Carlos (Región de Ñuble) y realizar un contraste de este rendimiento con lo registrado en otros países de Latinoamérica.

Metodología

Material Biológico

- 20 pavos machos criollos
- 26 semanas de edad promedio
- Ayuno previo de 12h



Procedimientos de Faena

- Sacrificio: corte de vasos sanguíneos del cuello
inmovilizados en cono de acero inoxidable (OIE, 2007)

-Escaldado, desplumado, eviscerado y deshuesado.

*Aprobado por Comité de Bioética de la Facultad de Ciencias Veterinarias y realizado por una persona con experiencia en faena de campo

Metodología

*variables usadas para calcular la producción de carne comestible

Variables evaluadas (Clayton <i>et al.</i> , 1978)		Variables calculadas (Clayton <i>et al.</i> , 1978)	
PV	Peso vivo antes de la faena	PC/PVx100	Rendimiento de canal
PD	Peso ave desplumada		
PC	Peso canal eviscerada	(PP+POC+PCB+PPI+(1/2PM))	*Total carne comestible
PM	Peso de menudencias		
PP*	Peso de pechuga con piel		
PCO*	Peso de carne oscura		
PCB*	Peso de carne blanca		
PPI*	Peso de la piel		
PS	Peso de la sangre		
PEs	Peso del esqueleto		



Menudencias:

- Cuello
- Hígado
- Corazón
- Estómago muscular

Resultados

Medias de peso vivo de 6,33 kg dan rendimientos de canal de 67 %,

	PV	PC	PP	PM	PCO	PCB
Media (kg)	6,33	4,31	1,32	0,72	0,93	0,56
DE	1,03	0,82	0,39	0,15	0,17	0,1
%	100	67,8	20,85	11,37	14,69	8,84

PV: peso vivo, PC: peso canal, PP: peso pechuga con piel ; PM: peso menudencias,
 PCO: peso carne oscura, PCB: peso carne blanca



Resultados

El total de carne comestible corresponde a un promedio de 3,41 kg, con desviaciones de 0,71 kg

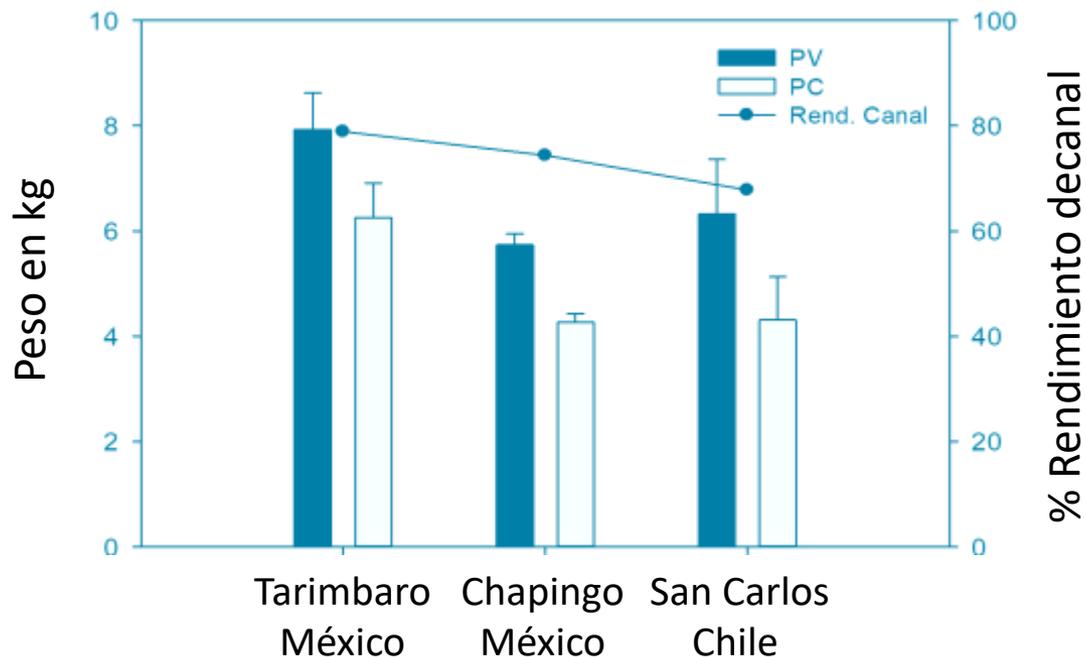


Total carne comestible	
PP	1,32 ± 0,39 kg
PCO	0,93 ± 0,17 kg
PCB	0,56 ± 0,10 kg
PPI	0,21 ± 0,03 kg
½ PM	0,36 ± 0,075 kg
SUMATORIA	3,41 ± 0,71 kg

PP: peso pechuga , PCO: peso carne oscura, PCB: peso carne blanca, PPI: peso piel, PM: peso menudencias



Resultados



Variable	Comparación: Juárez (2004) y Uriostegui (2009)
PC	Similar a literatura Mexicana: ≠ 6,6 % v/s Chapingo ≠ 11 % v/s Tarimbaro
PV - Rendimiento de canal	Asociación: ↑ PV = ↑ Rend. de Canal

Conclusiones

- ▶ El promedio de rendimiento de canal del pavo criollo de la región de Ñuble, Chile, es de 67,8%, respecto del peso vivo, con $3,41 \pm 0,71$ kilos de carne comestible.
- ▶ Los pavos criollos de la región de Ñuble, Chile, presentan rendimientos de carcasa inferiores a los reportados para pavos autóctonos en México.

Referencias

- ➡ Clayton, G. A.; Nixey, C. and Monaghan, G. 1978. Meat Yield in Turkeys. *British Poultry Science*, 19:755-763
- ➡ Juárez, A. 2004. Efecto del peso corporal en el rendimiento de la masa muscular en el pavo nativo mexicano. *Rev. Cubana de ciencia agrícola*. 38:405-409.
- ➡ MINSAL. 2010. De las definiciones. Pp: 3. Norma general técnica sobre inspección médico veterinaria de aves de corral y de su carne. Subsecretaría de salud pública. División de políticas públicas saludables y promoción. Depto. de alimentos y nutrición. Santiago, Chile.
- ➡ OIE. 2017. Capítulo 7.5 Sacrificio de animales. Pp: 354 – 380. En: OIE (ed). Código Sanitario de los Animales Terrestres. (26ª ed). París, Francia.
- ➡ Uriostegui, R.E. 2009. Rendimiento en canal y propiedades físico químicas de la carne del guajolote autóctono. Memoria de título, Ingeniero Agrónomo especialista en zootecnia. Universidad Autónoma Chapingo, Depto de enseñanza, investigación y servicio en Zootecnia. Texcoco, México