

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**CARACTERIZACIÓN DE CARNE DE CERDO (*Sus scrofa ssp. domestica*) EN
SISTEMA DE PRODUCCIÓN NATURAL Y CONVENCIONAL.**



VICTORIA VALENTINA VERA PALMA

**MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO.**

CHILLÁN – CHILE

2017

CARACTERIZACIÓN DE CARNE DE CERDO (*Sus scrofa ssp. domestica*) EN SISTEMA DE PRODUCCIÓN NATURAL Y CONVENCIONAL.

CHARACTERIZATION OF PORK MEAT (*Sus scrofa ssp. domestica*) IN NATURAL AND CONVENTIONAL PRODUCTION SYSTEM.

Palabras índice adicionales: pastoreo, bienestar animal, perfil ácidos grasos, composición de la carne.

RESUMEN

El objetivo de este estudio fue comparar la composición nutricional de carne de cerdo de crianza natural y convencional. Se analizó la composición de lomos y pulpas de cerdo con diferentes orígenes: natural (LN; PN), convencional sin marinar (LCSM; PCSM) y convencional marinado (LCM; PCM). Además, se determinó el perfil de ácidos grasos en lomo, pulpa y grasa de cobertura de origen natural y convencional. Se obtuvo diferencia ($P \leq 0,05$) en materia seca (MS), cenizas totales (CT), proteína cruda (PC) y sodio entre cortes de lomos, y para pulpas, se presentó diferencia ($P \leq 0,05$) en CT, PC, sodio y extracto etéreo (EE). El perfil de ácidos grasos en lomos naturales (LN) presentó mayor contenido ($P \leq 0,05$) de ácidos grasos C16:1, C18:1n9c, C18:2n6t, C20:1 y monoinsaturados que los convencionales, y menos C18, C18:2n6c, C18:3n3, C20 y poliinsaturados. En pulpas naturales (PN) se obtuvo mayor cantidad ($P \leq 0,05$) de ácidos grasos C14, C16:1, C17, C17:1 y monoinsaturados que en convencionales, y menos C18:2n6c, C18:3n3 y poliinsaturados. En grasa de cobertura de origen natural se presentó mayor presencia de C:18, C18:2n6c, C:20 y C20:1, y menos C16:1, respecto a la de origen convencional.

SUMMARY

The objective of this study was to compare the nutritional composition pork meat from natural and conventional production system. The composition of pork loins and pulp with different origins was analyzed: natural (NL; NP), conventional without marinade (CWML; CWMP) and conventional marinade (CML; CMP). In addition,