

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**ESTUDIO PRELIMINAR DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE CARNE DE
OVINOS ALIMENTADOS CON ORÉGANO SECO (*ORIGANUM VULGARE L.*)
EN LA DIETA
POR**

JULIETA LIZBETH PARADA SOTO

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

**CHILLÁN – CHILE
2010**

ESTUDIO PRELIMINAR DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE CARNE DE OVINOS ALIMENTADOS CON ORÉGANO SECO (*ORIGANUM VULGARE* L.) EN LA DIETA

PRELIMINARY STUDY OF MEAT QUALITY CHARACTERISTICS OF LAMBS FED WITH DIETARY DRY OREGANO (*ORIGANUM VULGARE* L.)

PALABRAS ÍNDICE ADICIONALES: aceite esencial, corderos, análisis instrumental, análisis sensorial.

RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue determinar parámetros de calidad de carne de corderos de raza Suffolk Down alimentados con dietas suplementadas con orégano seco (0; 1; 2,5 y 5 %). Las determinaciones fueron: pH, análisis proximal, color, dureza, capacidad de retención de agua (C.R.A.), pérdidas por cocción y por conservación y análisis sensorial. El pH de la carne a las 24 h post sacrificio fue inferior al pH inicial, permaneciendo, en general, en valores mayores a 6. No se encontraron diferencias significativas en el contenido de proteínas, cenizas y humedad de la carne, sí se presentaron en extracto etéreo y extracto no nitrogenado, sin mostrar una clara relación con la inclusión de orégano en la dieta de los animales. La C.R.A. fue baja (2 a 4 %) y a su vez la jugosidad de la carne fue evaluada por el panel sensorial con un nivel moderado. Los jueces calificaron el color de la carne con un valor intermedio; dureza baja; aroma, sabor y masticabilidad moderada. Las pérdidas por conservación estuvieron en un rango entre 2,59 y 3,02 %; mientras que las pérdidas por cocción fluctuaron entre 24,14 y 35,88 %. Los resultados obtenidos indican que la inclusión de 1; 2,5 y 5 % de orégano seco en la dieta de los corderos, no causa variación en las características de calidad de la carne determinadas en este estudio.