

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**RENDIMIENTO Y PARÁMETROS DE CALIDAD DE CARNE DE POLLOS  
ALIMENTADOS CON VINAZA DE ACHICORIA (*CICHORIUM INTYBUS*) EN SU  
ETAPA DE ENGORDA.**



**VÍCTOR HUGO SOTO SOTO**

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

**CHILLÁN – CHILE  
2015**

## **RENDIMIENTO Y PARÁMETROS DE CALIDAD DE CARNE DE POLLOS ALIMENTADOS CON VINAZA DE ACHICORIA (*CICHORIUM INTYBUS*) EN SU ETAPA DE ENGORDA.**

YIELD AND QUALITY PARAMETERS OF MEAT FROM CHICKENS FED DIETS CONTAINING CHICORY VINASSE (*CICHORIUM INTYBUS*) DURING THE FATTENING STAGE.

**Palabras índice adicionales: Proteína, características de la carne, afrecho de soya, Nutra-Chic, rendimiento canal.**

### **RESÚMEN**

La disponibilidad de cereales y oleaginosas para alimentación animal está siendo afectada por su utilización para la producción de biocombustibles, y por ende por el incremento de su costo. Por esta razón, el objetivo de este estudio fue determinar parámetros de calidad de carne de pollos alimentados con vinaza de achicoria (*Cichorium intybus*) en reemplazo de la soya durante la etapa de engorda. Se utilizaron 320 pollos de carne, divididos en 5 tratamientos con 4 repeticiones: reemplazo de la soya por vinaza en 0 (T0), 25 (T1), 50 (T2), 75 (T3) y 100% (T4). Se determinó el rendimiento, pH, pérdidas por goteo, color, composición y aceptación de la carne. El rendimiento de la canal varió entre 54,27% y 71,46% ( $P \leq 0,05$ ), pH inicial 5,79-6,23, pérdidas por goteo 1,19-3,05%, diferencia de color ( $\Delta E$ ) en pechuga 1,72-3,94, y en trutro 0,70-2,45. No hubo diferencias significativas ( $P > 0,05$ ) en la composición y en la aceptación de la carne de pechuga de pollo por los evaluadores. En el trutro, T4 presentó diferencias significativas ( $P \leq 0,05$ ) en la composición química, respecto al control. El reemplazo de soya por vinaza de achicoria durante la etapa de engorda, no afecta las características de la carne tales como pH, pérdidas por goteo, color, y aceptación. Al aumentar la concentración de vinaza en más de 25%, el rendimiento disminuye, y un reemplazo del 100% varía la composición química de la carne en el trutro.