



Alteraciones del pH y temperatura en la canal a causa de factores relacionados al transporte bovino previo al sacrificio. [

2021

text (article)

Analítica

La presente investigación tuvo como objetivo dilucidar los factores relacionados al transporte que tienen influencia sobre el pH y la temperatura, en la canal de los animales faenados en el camal frigorífico Nobol (GAI) de la provincia del Guayas, Ecuador. Se muestrearon 605 bovinos; las variables independientes como mezcla de categorías, tipos de categorías, sexo, tiempo de viaje y tipo de cama usado para el transporte fueron evaluados como posibles causas de variaciones del pH y temperatura. Se identificó que el pH de la canal de las vacas se altera por la mezcla de categorías animales (p-valor 0.000) en el momento del transporte; de igual manera, la temperatura de los bovinos sometidos a más de 3 horas de viaje (p-valor 0.001) y camas a base de residuo de caña (p-valor 0.000) presentan una elevación de la temperatura corporal, afectando en la calidad de la carne y produciendo carnes de tipo pálidas, blandas y exudativas (PSE); corroborando que los factores relacionados al transporte son precursores de estrés en los semovientes

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzExODkxNzA>

Título: Alteraciones del pH y temperatura en la canal a causa de factores relacionados al transporte bovino previo al sacrificio. electronic resource]

Editorial: 2021

Documento fuente: La Técnica, ISSN 2477-8982 (Edición Especial), 2021109 pags

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS

STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors. Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Spanish

Enlace a fuente de información: La Técnica, ISSN 2477-8982 (Edición Especial), 2021109 pags

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es