

Universidad del sureste



Zootecnia de bovinos

Mvz. Sergio Chong Velásquez

Medicina veterinaria y zootecnia 6° cuatrimestre

Alum. Misael Enríquez Molina

Introducción

En este ensayo se abordará el tema del desposte bovino en donde se tratará de dar a entender de lo que se trata este proceso y cual es su objetivo o beneficio, etc.

Desarrollo

Como idea principal ¿Qué es el desposte? es el proceso a seguir después del sacrificio del animal, se puede desarrollar dentro de la misma planta de beneficio, o en una exterior a esta.

La canal es el cuerpo de la res a la cual se le ha retirado, durante su beneficio, la cabeza, la piel, las manos, las patas y las vísceras. Luego de realizados todos los pasos para beneficiar técnica e higiénicamente la res, la canal se divide en dos partes iguales, llamadas medias canales, cortando longitudinalmente con una sierra la columna vertebral desde la cadera hasta el cuello. Esta división tiene por objeto facilitar su manipulación.

Toda canal tiene tres componentes: el muscular, el óseo y el adiposo. •

Componente Muscular: El tejido muscular es la parte más importante de la canal. Desde el punto de vista productivo se divide en regiones que constituyen la base del sistema de corte.

Componente óseo: conformado por más de 150 huesos de la estructura ósea bovina, etc.

El componente adiposo: Es el segundo componente en importancia en la canal, hace referencia a la grasa, la cual está presente en la canal de tres maneras:

- Grasa superficial o de manto: recubre la superficie de la canal, le da presentación externa y la protege de evitar la deshidratación durante el almacenamiento.
- Grasa de depósito o reserva: Conformada por las acumulaciones de tejido adiposo en la región interna de la canal.
- Grasa Intramuscular o marmoreo: Se encuentra distribuida entre los cortes, específicamente dentro de las fibras musculares, y se conoce también como jaspeado de las carnes.

Se entiende por clasificación de canales una operación básica realizada durante el beneficio de animales, para establecer diferencias cualitativas y cuantitativas. Es la base para clasificar los cortes acordes con su calidad. Los aspectos cualitativos hacen referencias a aquellas características que pueden ser determinadas por una cualidad o tributo, tales como: la edad, conformación y acabado, etc.

Estos factores se reflejan en el grado de terneza y jugosidad de la carne, son los que más interesan al consumidor.

Conclusión

En conclusión, el desposte es el siguiente paso después del sacrificio del animal, retirando la piel, las patas, la cabeza, las manos y las vísceras, para su beneficio, etc.