

TÉCNICO  
 Sesía de Alltech México

## Efecto de diferentes niveles de DDGS en la dieta sobre la calidad de la carne de pollo

Se realizó un experimento para evaluar los efectos que sobre la calidad de la carne de pechuga y muslo de pollos de engorda, tenía la inclusión en la dieta de diferentes niveles de DDGS.

Se manejaron 5 tratamientos que consistían respectivamente en la inclusión de 0, 6, 12, 18 y 24% de DDGS en la dieta de pollos de engorda. Las aves fueron procesadas a los 42 días de edad en una planta piloto con equipamiento tipo comercial.

En la parte derecha de cada pechuga se midió el pH, color, pérdida a la cocción, análisis proximal y suavidad. La porción izquierda se utilizó para probar la aceptabilidad del consumidor. En la carne del muslo se evaluó su composición proximal, composición de ácidos grasos, y nivel de daño oxidativo (TBA).

La presencia de DDGS en la dieta incrementó el pH ( $P < 0.05$ ) de la carne de pechuga y su ausencia se asoció con una menor fuerza de corte. Por otra parte, el nivel de DDGS dietario no afectó la pérdida por cocción, el color o aceptabilidad del consumidor de la carne de pechuga; así mismo, la composición proximal del muslo y la pechuga no fueron afectados por las dietas.

En general, los datos sugieren que todos los tratamientos produjeron carne de pechuga de alta calidad y que en el caso de la carne del muslo, aunque su calidad fue similar entre los tratamientos con niveles de DDGS de 0 a 12%, inclusiones mayores condujeron a concentraciones más altas de ácido linoléico y ácidos grasos poliinsaturados, haciendo a esa carne más susceptible a la oxidación (valores más altos de TBA).

Fuente: Poultry Science. 2010; 89(4) 87: 752-760