

LA ECOGRAFÍA EN LA CALIFICACIÓN CARNICERA DEL CERDO VIVO

MVZ Dr. Omar G. Bellenda*. 2004. EcografiaVet

*Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria.

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Ecografía y ultrasonido](#)

En los porcinos existen algunas diferencias en la tarea y en las aplicaciones, ya que se usa la medición a nivel de la 10ª costilla ("Técnica de la Mano").

Este punto de estudio, se ubica luego de detectar la última costilla, ya que se calcula que la 10ª costilla se ubica a "un palmo" por delante del borde posterior de la última. Las medidas que se realizan en esta región incluyen: la Grasa Dorsal o de Cobertura, la Profundidad del Bife y/o el Área del Ojo de Lomo o Bife (músculo longissimus dorsi).

Si bien para algunos estudios se puede utilizar la profundidad o ancho del bife, es preferible la medición del área, ya que está comprobado que esta última, guarda mucha mejor correlación con la cantidad de carne de la carcasa, y por lo tanto es una excelente herramienta en la selección y en la calificación de los animales estudiados.

En cuanto a la grasa dorsal, es posible observar las 3 capas de grasa en cerdos muy gordos, y actualmente, se están realizando estudios que permitirían dar buena correlación positiva entre el espesor de la 3ª capa de grasa (que se encuentra inmediatamente sobre el músculo y tiene ecogenicidad diferente a las 2 superiores) y la grasa intramuscular o "marmoleado".

En la actualidad, el PORCENTAJE de MAGRO se utiliza en muchos países para calificar a un cerdo faenado y pagar según ese "score", pero además, hoy contamos con la posibilidad de Predecir este Porcentaje en el animal vivo, a partir de la grasa de cobertura, el área de lomo o bife y el peso vivo del animal. la mayoría de los productores están más familiarizados con el Porcentaje de Magro en el animal ya faenado, el valor de Magro indicado en pantalla puede dividirse por 0.72 o 0.74 para dar el valor en la carcasa.



[Volver a: Ecografía y ultrasonido](#)