



## Barreras, S.C.

Paseo de Teruel, nº 4  
Villafranca de Ebro 50174 ZARAGOZA  
Tel./Fax 976 167 191 Móvil 629 728 360  
e-mail: alfonso@barreras.info  
<http://www.barreras.info>

### **ALIMENTACION NATURAL EN TERNEROS BLONDE D'AQUITAINE Y SU INFLUENCIA PARA EVITAR PROBLEMAS MUSCULO-ESQUELETICOS. INFLUENCIA DE LOS ÁCIDOS GRASOS POLI-INSATURADOS EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DE LA CANAL EN RELACIÓN A LA TEXTURA, JUGOSIDAD Y AL FLAVOR DE LA CARNE.**

Como ganadero, comencé a trabajar con terneros de raza Blonde D'Aquitaine, de producción cárnica y alta conformación, encontrándome con los dos problemas fundamentales en la cría y producción de estos animales:

- Las cojeras.- Problemas músculo esqueléticos.
- La calidad de la canal.- carnes demasiado magras

#### **PROBLEMAS MÚSCULO-ESQUELÉTICOS:**

Terneros de raza Blonde D'Aquitaine, de procedencia francesa con P.V aproximado de 200 kg a la entrada en la explotación y con un P.V aproximado a la salida de 650-700 kg.

#### **ALIMENTACIÓN:**

A base de paja y concentrado a libre disposición. La composición del pienso concentrado a base de cebada, maíz, soja, salvado, macro y micro minerales....

#### **MÉTODO:**

Análisis sanguíneos para la determinación de los perfiles metabólicos, para determinar las diferencias en elementos como el calcio y el fósforo y mircro minerales.

Después de varios estudios llegamos a la conclusión que el responsable de las alteraciones músculo-esqueléticas era el complejo Mn-Zn (Manganeso-Cinc) debido seguramente a dos causas:

- o bien al ser las aguas de bebida de esta zona muy duras (exceso de calcio) evitan la absorción del Mn-Zn
- o bien porque la genética de estos animales requiere un mayor aporte de Mn-Zn

La corrección que se hizo fue el incremento en el corrector vitaminico mineral a 80gr por TM de Mn y 160 gr por TM de Zn.



## Barreras, S.C.

Paseo de Teruel, nº 4  
Villafranca de Ebro 50174 ZARAGOZA  
Tel./Fax 976 167 191 Móvil 629 728 360  
e-mail: alfonso@barreras.info  
<http://www.barreras.info>

### **CONCLUSIÓN:**

El aporte del complejo micro-mineral de Mn-Zn además de otros problemas resuelve la casi totalidad de los problemas músculo esqueléticos metabólicos.

### **CALIDAD DE LA CANAL:**

En nuestro empeño en conseguir una mejor calidad de canal teníamos un objetivo genérico: La calidad de un producto, es la satisfacción del cliente y del consumidor.

El gran inconveniente que nos encontramos con animales de alta genética en producción cárnica, como son los Blonde D'Aquitaine es el de producir canales demasiado grasas, con poca infiltración grasa intramuscular, con poca textura, jugosidad y poco flavor.

Animales de raza Blonde D'Aquitaine y cualquier ternero de alta genética en producción cárnica (Charolaise, Limousine, Pirenaico, etc)

### **ALIMENTACIÓN:**

A base de paja y pienso concentrado a libre disposición. El pienso concentrado compuesto por cebada, maíz, salvado-soja, macro-microminerales y la inclusión como novedad de un 2% de OLIAF (diseñado para nosotros) cuya composición es:

Sales cálcicas de Ac. Grasos de aceite de oliva

### **CROMATOGRAFÍA DE ACIDOS GRASOS QUE ENTRAN EN LA COMPOSICIÓN DE OLIFAT:**

C14	Ac. Mirístico	0,20%
C16	Ac. Palmítica	16%
C18	Ac. Estearico	3%
C18-1	Ac. Oleico	68%
C18-2	Ac. Linoleico	12,8%

### **OBJETIVO:**

Mediante la adición de ácidos grasos poli-insaturados conseguir mayor infiltración grasa intramuscular para conseguir una carne mas tierna más jugosa y con mas flavor.

### **MÉTODOS:**

Análisis y composición de dicha carne para ver la variabilidad en la composición de la grasa intramuscular a la vez de la observación y cata de la misma.



## Barreras, S.C.

Paseo de Teruel, nº 4  
Villafranca de Ebro 50174 ZARAGOZA  
Tel./Fax 976 167 191 Móvil 629 728 360  
e-mail: [alfonso@barreras.info](mailto:alfonso@barreras.info)  
<http://www.barreras.info>

### CONCLUSIÓN:

Estamos en condiciones de afirmar que mediante la adición de un 2% de OLIAF se consigue unas canales con mayor textura, mayor jugosidad, y mayor sabor y olor.

- **Genética** de alto rendimiento cárnico
- **Alimentación** Natural con productos a base de cereales con equilibrio vitamínico y mineral. Con Oleínas.
- **Estabulación** cubierta y ventilada en grandes parques de expansión
- **Transporte** confortable con trayectos cortos para evitar stress y lesiones
- **Calidad Cárnica** canales clasificados Superiores con grandes conformaciones en pierca y lomo. Con su grasa optima
- **Maduración de la carne**, carne que reúne todas las garantías con un periodo de maduración de 7 a 14 días
- **Resultado** carne jugosa de primera calidad con todo su sabor ternura