



PH

El manejo que se realiza con los vacunos en el tramo final antes del sacrificio tiene gran influencia sobre la calidad de la carne ; la reserva de energía de los músculos en el momento del sacrificio debe de ser la adecuada para que dichos músculos se puedan transformar en una carne especialmente tierna.

Si dicha reserva es baja debido a que los animales hayan sufrido un estrés con cierta intensidad durante un largo periodo de tiempo o bien por una falta de alimentación equilibrada los últimos días de vida, provocará una falta de ácido láctico y a consecuencia el PH muscular no descenderá hasta los valores normales, resultando un PH por encima del valor 7.

En el caso de que el manejo sea el correcto, se obtendrán carnes con PH por debajo del valor 7 éstas carnes maduran y se conservan mucho mejor ya que existe menor desarrollo de bacterias y disminuye la capacidad de retención de agua en la carne.

MADURACIÓN

La maduración consiste en la transformación del músculo en carne mediante una serie de procesos bioquímicos. En éste proceso se rompen las proteínas y se liberan sustancias que contribuyen a la mejora de sabor jugosidad y terneza de la carne . Hay que tener en cuenta que si se prolonga éste proceso en exceso se produce la putrefacción de la carne y ésta deja de ser apta para el consumo ya que pierde todas sus cualidades; en el caso del vacuno mayor de 6-8 años el tiempo óptimo de maduración es de 20-25 días desde el sacrificio.

