



Metodologías para la evaluación de la canal ovina



J. Armando Partida de la Peña
Diego Braña Varela

Centro Nacional de Investigación Disciplinaria en Fisiología Animal
Ajuchitlán, Qro. Julio de 2011.

Folleto Técnico No. 9

ISBN: 978-607-425-556-0

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias
Progreso No. 5 Barrio de Santa Catarina
Delegación Coyoacán
C. P. 04010 México, D. F.
Tel. (55) 38718700
www.inifap.gob.mx

ISBN: 978-607-425556-0

Primera Edición 2011

No está permitida la reproducción total o parcial de esta publicación, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, fotocopia, por registro u otro método, sin el permiso previo y por escrito de la Institución.

Características de la canal. XLIV Reunión Nacional de Investigación Pecuaria Yucatán 2008. p 155.

Vázquez SET, Partida PJA, Rubio LMS, Méndez MRD. 2008. Cruzamientos terminales de ovejas Katahdin con sementales de razas cárnicas especializadas. 3. Calidad instrumental de la carne. XLIV Reunión Nacional de Investigación Pecuaria Yucatán 2008. p 156.

Vázquez SET, Partida PJA, Rubio LMS. 2009. Atributos sensoriales de carne de corderos en cuatro cruzamientos terminales. XLV Reunión Nacional de Investigación Pecuaria Saltillo 2009. p 243.

Vázquez SET, Partida PJA, Rubio LMS, Méndez MD. 2011. Comportamiento productivo y características de la canal en corderos provenientes de la cruce de ovejas Katahdin con machos de cuatro razas cárnicas especializadas. Rev Mex Cienc Pecu. Vol. 2 No. 3:247-258.

Vázquez SET. 2011. Características de la canal y calidad de la carne en cruzamientos terminales de ovejas Katahdin con sementales de razas cárnicas especializadas (tesis maestría). México, DF: Universidad Nacional Autónoma de México; 2011.

Warris PD. Ciencia de la carne. Zaragoza, España. Ed. Acribia. 2003.

Webb EC, O'Neill HA. 2008. The animal fat paradox and meat quality. Meat Sci. 80:28-36.

Wood JD, Enser M, Fisher AV, Nute GR, Sheard PR, Richardson, Hughes SI, Whittington FM. Fatty acid composition and meat quality: a review. 2008. Meat Sci. 78:343-358.

CENID-Fisiología Animal-INIFAP
Km. 1 Carretera Ajuchitlán-Colón
C. P. 76280 Ajuchitlán, Qro.
Tel. (419) 292 0036

Los autores agradecen al Fondo Sectorial de Investigación en Materia Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos SAGARPA-CONACYT-COFUPRO por el apoyo económico para la ejecución del Macro-proyecto "Indicadores de calidad en la cadena de producción de carne fresca en México" y para la publicación de este Folleto Técnico.

La presente publicación se terminó de imprimir en Julio de 2011
en la imprenta "Dzibal impresos"
Belisario Domínguez No. 77 Las Misiones C. P. 76030 Querétaro, Qro.

Su tiraje consta de 1000 ejemplares.

Revisión Técnica

MSc. Oscar Rodríguez Rivera

MSc. Leonel Martínez Rojas

Dr. Francisco Gerardo Ríos Rincón

Código Interno: MX-0-310407-07-12-00-09-09