

Adecuación de gallos de doble aptitud y 3 orígenes genéticos diferentes para la crianza en libertad.

El efecto del genotipo influyó más en los parámetros de crecimiento y las características físicas que en la composición química de la carne.

Alexandr Torres, Philipp C. Muth, Juan Capote, Covadonga Rodríguez, Maria Fresno, and Anne Valle Zárate. 2019. Poultry Science 0:1–8
<http://dx.doi.org/10.3382/ps/pez429>

Dentro de las razas de doble aptitud, la utilización de pollos machos para carne supone una ventaja potencial. Los productores, además del utilizar híbridos comerciales, podrían introducir genotipos de pollos alternativos o de razas locales. Este estudio se plantea para estudiar el efecto de la genética sobre los rendimientos productivos, las características de la canal, las características fisicoquímicas de la carne, y los atributos sensoriales. Para ello, se criaron 60 pollos machos pertenecientes a los genotipos de Les Bleues (desarrollado a partir de la raza francesa Bresse Gauloise), Canaria (raza local española), y Dominantes Barred Red D459 (DRB D459; híbrido comercial de doble aptitud) bajo condiciones de cría al aire libre en un clima tropical cálido y se sacrificaron a las 15 semanas de edad. Destacan los siguientes resultados: (i) Los pollos Les Blues presentaron el mayor ritmo de crecimiento y alcanzaron un peso vivo de 2,44 kg a las 15 semanas, mientras que se necesitaron 18 a 19 semanas con las aves DRB D459 y 2 semanas más en el caso de la raza Canaria, siguiendo el modelo de crecimiento de la ecuación de Morgan, aunque el peso vivo entre estas dos últimas genéticas fuera similar a las 15 semanas; (ii) La raza Les Bleues tuvo una buena aptitud en términos de rendimiento de producción de carne, presentando canales con cortes comerciales significativamente más pesados y con mayor palatabilidad que los otros 2 genotipos; (iii) se observan diferencias significativas entre los genotipos en las características físicas de la carne de la pechuga, sobre todo en aquellos relacionados con el color de la piel y la carne, y la capacidad de retención de agua, que fue menor de forma significativa para los pollos Canarios. Sin embargo, no se detectaron diferencias significativas en la composición química y el perfil de ácidos grasos de la carne de pechuga; (iv) Un panel entrenado (n = 8) indicó que la apreciación global de la carne del muslo no fue diferente entre los genotipos, pero los consumidores no entrenados (n = 99) detectaron que la carne del muslo de Les Bleues era más sabrosa que la de DRB D459.

Suitability of dual-purpose cockerels of 3 different genetic origins for fattening under free-range conditions

The effect of genotype rather influenced the growth parameters and physical characteristics than nutritional properties.

Alexandr Torres, Philipp C. Muth, Juan Capote, Covadonga Rodríguez, Maria Fresno, and Anne Valle Zárate. 2019. Poultry Science 0:1–8
<http://dx.doi.org/10.3382/ps/pez429>

The utilization of male chickens for fattening constitutes a potential advantage of the dual-purpose concept. In addition to the use of commercial hybrids, producers could introduce alternative chicken genotypes or further develop local breeds. To gain more information about the genetic effect on growth performance, carcass characteristics, physicochemical meat traits, and sensory attributes, 60 cockerels belonging to Les Bleues (developed from the French breed Bresse Gauloise), Canarian (Spanish local breed), and Dominant Red Barred D459 (DRB D459; commercial dualpurpose hybrid) genotypes were reared under free-range conditions in a warm tropical climate and slaughtered at 15 wk of age. The major findings were as follows: (i) Les Bleues chickens exhibited the best growth rate and the body weight of 2.44 kg reached by this strain at 15 wk would be gained only after 18 to 19 wk with DRB D459 and it would take even 2 wk longer for Canarian breed, according to the growth modeling using the Morgan equation, although the body weights between the latter were statistical similar at 15 wk; (ii) Les Bleues strain had a good capability in terms of meat production performance, presenting carcasses with significantly heavier commercial cuts, and higher fleshiness than the other 2 genotypes; (iii) although significant differences among genotypes appeared in the physical characteristics of the breast meat, especially those concerning the skin and meat color and water-holding capacity, which was significantly reduced for Canarian chickens, no significant differences were detected in the chemical composition and fatty acid profile of the breast meat; (iv) trained panelists (n = 8) pointed out that leg meat of none of the genotypes is better in terms of global appreciation, but untrained consumers (n = 99) perceived that the Les Bleues leg meat was significantly more palatable than the DRB D459 leg meat.
