

Corderos precoces: Encuesta sobre aceptabilidad de los consumidores.

Daniel P. Miñón¹; Hugo D. Giorgetti², Leticia Tamburo¹⁻³, Juan Carlos García Vinent¹, Alberto Perlo⁴ y Gustavo Rodríguez².

1-EEA Valle Inferior-Convenio INTA-Prov. Río Negro.

2-Chacra Experimental de Patagones, MAGyAL.

3-Fundación Barrera Patagónica.

4-INTA-GOT Sur.

Precocius lamb: Consumer enquiry about acceptability.

En un sistema experimental con ovejas cruza triple Merino-Texel- Ile de France , se logran destetes del 115 al 130 % (Patagones, Buenos Aires). Los corderos cruza, producto de nacimientos simples, tienen elevadas ganancias de peso y para diciembre, en una camada hay 20-25 % de los animales con 27 a 37 kg. Estos pesos puede representar una desventaja comercial ya que los corderos que exceden los 25 kg son considerados "pasados", pagándose precios menores. Sin embargo, a diferencia de los corderos tradicionales, a ese peso excedidos en grasa, son lactantes, de elevado peso y magros. Objetivo: Estimar el grado de aceptabilidad de los consumidores de corderos cruza carnicera, de peso superior al aceptable comercialmente, que fueron trozados y acondicionados en bandejas. La aceptabilidad es el estado de un producto recibido favorablemente por un individuo o una población determinada, en función de sus propiedades organolépticas. Diecisiete corderos Merino-Texel-Ile de France provenientes de partos simples fueron faenados, determinándose: edad, peso vivo, peso de la res caliente, condición corporal, y engrasamiento. Los corderos fueron trozados (garrón, pierna, cuadril, silla, campana, asado, paleta, pecho y cogote) y cada corte, fileteado y embandejado. Las bandejas fueron distribuidos en un mercado experimental o hipotético establecido entre el entrevistador (oferente) y el encuestado (demandante). El mercado comprendió consumidores de Viedma y Patagones, seleccionándose 2 grupos: expertos (involucrados con la cultura ovina) y no expertos (no vinculados a lo rural). Los consumidores recibieron información sobre el objetivo del trabajo, la descripción de los corderos y los cortes. Se adjunto una encuesta y cada consumidor recibió dos bandejas asignadas al azar, con diferentes cortes. La encuesta incluyó 21 ítems referidos a: - Presentación del producto; -Calidad sensorial; -Hábitos de vida y -Características socio-económicas. Los datos fueron analizados con el Programa SPSS 9.0, obteniéndose para cada ítem la frecuencia y el porcentaje de respuestas. Para algunos ítems se realizaron tablas de contingencia, confrontando mediante Chi-Cuadrado las respuestas de los expertos y no expertos. Se comunica la información sobre calidad sensorial. Se entregaron 129 encuestas y se recuperaron 107 (83 %). Se realizó un contraste entre los consumidores de Viedma y Patagones; ambos grupos no diferían ($p < 0,1$) por lo que se consideró el conjunto de respuestas. Los corderos tenían: 76 ± 8 días, $33,8 \pm 2,1$ kg de peso, $13,4 \pm 1,4$ kg de carcasa, $2,9 \pm 0,4$ de condición corporal y niveles de engrasamiento ligeros (22%) a medianos (66%), un porcentaje mínimo de las carcasas calificó como magras o grasas. -Qué ventajas y desventajas presenta esta carne respecto de otras de cordero que Ud. haya consumido anteriormente? La calidad sensorial es un conjunto de atributos que determinan la aceptación de un producto en el momento de su consumo. El cordero precoz, en una hipotética comparación con el tradicional, presentó más ventajas que desventajas. Entre las ventajas, para ninguno de los ítems se encontraron diferencias estadísticas entre expertos y no expertos ($p < 0,1$).



Cuadro 1: Ventajas y desventajas del cordero precoz.

Ventajas	%	Desventajas	%
Más Jugosa	9,6	Menos jugosa	16,2
Más sabrosa	23,7	Menos sabrosa	13,7
Más tierna	24,7	Menos tierna	11,1
Mejor olor	16,7	Peor olor	0,9
Mejor color	15,3	Peor color	4,3
Otras	4,0	Otras	3,4
No sabe/No contesta	6,0	No sabe/No contesta	50,4
Total	100	Total	100

La menor jugosidad fue la principal desventaja, señalada principalmente por los consumidores expertos frente a los no expertos ($p < 0,05$). La jugosidad depende del contenido de lípidos, y hubo mayoría de consumidores que percibieron que el cordero precoz tenía menos grasa (Cuadro 2). Los consumidores no expertos presentaron mayor cantidad de respuestas ($p < 0,1$) en No sabe/No contesta, lo que indicaría un menor sentido crítico.

- Comparada con la carne de cordero que Ud. consume habitualmente, la de cordero precoz es: Más carnosa, menos grasa y de sabor menos fuerte que la de cordero tradicional, siendo consistentes las respuestas de expertos y no expertos ($p > 0,05$).

Cuadro 2: Atributos del cordero precoz

Atributo	%
Más grasa	1,9
Menos grasa	88,8
Igualmente grasa	7,5
No sabe/ No contesta	1,9
Total	100
Más carnosa	71,0
Menos carnosa	5,6
Igualmente carnosa	17,8
No sabe/ No contesta	5,6
Total	100
Sabor más fuerte	5,6
Sabor menos fuerte	70,1
Sabor igualmente fuerte	13,1
No sabe/No contesta	11,2
Total	100

Por su calidad sensorial los consumidores valoraron muy positivamente la carne de cordero precoz, que puede considerarse como un nuevo producto factible de lograr en la norpatagonia.

Palabras clave: cordero, carne ovina, aceptabilidad, Patagonia

Key words: lamb, meat, acceptability, Patagonia

