



UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
PROGRAMA DE MAGÍSTER EN CIENCIAS VETERINARIAS
MENCIÓN HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**INCORPORACIÓN DE BELLOTA (*Quercus robur*) EN LA ALIMENTACIÓN
DE JABALÍ (*Sus scrofa scrofa*) DE CRIADERO Y SU EFECTO SOBRE LOS
ÁCIDOS GRASOS Y CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE**

Profesor Guía: Oscar Skewes Ramm
Dpto. de Ciencias Pecuarias
Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad de Concepción

Tesis para ser presentada a la Dirección de Postgrado de la
Universidad de Concepción

PAULINA GRACIELA FLORES AHUMADA
CONCEPCIÓN-CHILE
2010

INCORPORACIÓN DE BELLOTA (*Quercus robur*) EN LA ALIMENTACIÓN DE JABALÍ (*Sus scrofa scrofa*) DE CRIADERO Y SU EFECTO SOBRE LOS ÁCIDOS GRASOS Y CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE

INCORPORATION OF ACORN (*Quercus robur*) TO WILD BOAR (*Sus scrofa scrofa*) FEEDING AND EFFECT ON FATTY ACIDS AND SENSORY CHARACTERISTICS OF MEAT

RESUMEN

El objetivo de este estudio fue evaluar la utilización de bellota en la alimentación de jabalí criado en confinamiento, con un 20% y 40% de sustitución en la ración, y su efecto en las características sensoriales y ácidos grasos de la carne. Para ello se utilizaron tres grupos de ocho jabalíes (*Sus scrofa scrofa*) cada uno, de 40 ±10 kg de peso vivo. Durante 60 días recibieron bellota (*Quercus robur*) fresca con cáscara en la ración, un primer grupo recibió bellota al 20% p/p de sustitución, un segundo grupo 40% p/p de sustitución y un tercer grupo (control) sólo ración comercial. Se realizó un análisis químico proximal de la ración, de la bellota y de la carne. También se determinó el perfil de ácidos grasos y colesterol en el músculo *Longissimus lumborum*, a través de cromatografía gaseosa, y un panel sensorial con catadores entrenados realizó un análisis descriptivo sensorial de la carne utilizando una escala hedónica híbrida.

Los resultados indicaron que no existen diferencias significativas entre los parámetros químicos y sensoriales evaluados y los grupos alimentados durante 60 días con bellotas al 20% y 40% de sustitución en la ración.

Palabras claves: Jabalí, ácidos grasos, *Quercus*, bellota.