

EFFECTO DEL CLORHIDRATO DE ZILPATEROL GÉNÉRICO Y DE REFERENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE TORETES ENGORDADOS EN EL TRÓPICO MEXICANO

Pedro Antonio Alvarado García¹, María de la Salud Rubio Lozano¹, Francisco Alejandro Ruiz López, Héctor Sumano López² y Agustín Nieto Carmona²

¹Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción y Salud Animal. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México

²Depto Farmacología. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México

antonio.alvarado.garcia@gmail.com

Este estudio tuvo como objetivo comparar el efecto del Clorhidrato de Zilpaterol (CIZ) de referencia (Zilmax®, MSD) (CIZr) y genérico (Zipamix®, Pisa agropecuaria) (CIZg) sobre las características de calidad de la carne de toretes en finalización. 845 machos sin castrar con predominancia cebuina (50% *Bos indicus*) con un peso inicial de 465.73 ± 16.2 kg fueron asignados aleatoriamente a 1 de 3 dietas, formando corrales de 96 ± 9 animales. Los tratamientos asignados fueron: 1) Dieta base sin CIZ (Control), 2) Dieta base con 0.15 mg/kg de peso corporal de CIZg y 3) Dieta base con 0.15 mg/kg de peso corporal de CIZr. Los productos se suministraron 30 días con 3 días de retiro. La matanza se realizó con procedimientos de un rastro TIF. Se seleccionaron 96 muestras del músculo *Longissimus* por tratamiento. El color instrumental y el pH de la carne se obtuvieron a las 24 horas postmortem, la fuerza de corte y la pérdida por cocción se midieron 11 días posteriores a la matanza. Se realizó un análisis sensorial de las muestras. Los animales tratados con CIZg, CIZr y Control no mostraron diferencia en los valores de L*, a*, b* y C* ($P > 0.05$), así como en el pH de la carne (5.84, 5.84 y 5.79, resp.) ($P > 0.05$), tampoco en la pérdida por cocción (25.9, 25.3 y 24.9%, resp.), ni en la fuerza de corte (6.2, 6.4 y 5.6 kg/cm², resp.) ($P > 0.05$). Organolépticamente tampoco hubo diferencia en olor, sabor, suavidad y agrado general de la carne ($P > 0.05$) calificados como *õme gusta ligeramenteõ*. La jugosidad de la carne de CIZg calificó como *õni me gusta, ni me disgustaõ*, en comparación con la carne de CIZr y Control calificados como *õme gusta ligeramenteõ* ($P = 0.008$). Las características de calidad de la carne no se alteran por la suplementación de CIZ de ambas presentaciones comerciales.

Palabras clave: Clorhidrato de zilpaterol, calidad, carne, genérico, sensorial.