



Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca

DIVISIÓN DE ESTUDIO DE POSGRADO E INVESTIGACIÓN

**RENDIMIENTO Y CALIDAD DE CARNE DE GUAJOLOTE ALIMENTADO
CON DIETAS ALTERNATIVAS EN PASTURAS**

TESIS QUE PRESENTA:

Karen Seydel Garcia Melo

COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRA EN CIENCIAS EN PRODUCTIVIDAD EN AGROECOSISTEMAS

DIRECTORA

Dra. Martha Patricia Jerez Salas



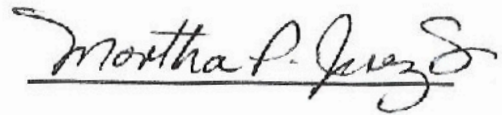
Ex Hacienda de Nazareno, Xoxocotlan, Oaxaca.
Agosto, 2019

La presente tesis titulada "Rendimiento y calidad de carne de guajolote alimentado con dietas alternativas en pasturas" se realizó bajo la dirección del Consejo Particular indicado, ha sido aprobado por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRA EN CIENCIAS EN PRODUCTIVIDAD EN AGROECOSISTEMAS

DIRECTORA:

DRA. MARTHA PATRICIA JEREZ SALAS



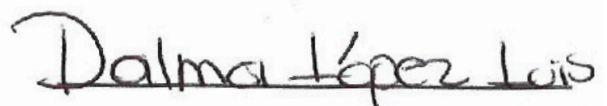
CODIRECTOR

DR. MARCO ANTONIO CAMACHO ESCOBAR



ASESORA.

MC. DALMA LÓPEZ LUIS



ASESOR.

M.C. MARCO ANTONIO VÁSQUEZ DÁVILA



RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue medir peso vivo, consumo de alimento, ganancia de peso, conversión alimenticia y mortalidad en guajolotes (*Meleagris gallopavo*) con dietas a base de quelites. La investigación se realizó bajo un diseño en bloques completamente al azar con 5 tratamientos y 4 repeticiones. Posteriormente los guajolotes se sacrificaron para determinar peso vivo, peso de la canal caliente y fría, pH y capacidad de retención de agua. Las canales se despiezaron y se determinó rendimiento de pechuga, pierna, muslo y otros cortes. Se tomaron medidas de colorimetría del músculo de la pechuga y pierna. Se realizó análisis de varianza con $P < 0.05$, para las variables productivas, y comparación múltiple de medias con el método Tukey; para las variables de la canal y cortes de carne el método de Duncan. El tratamiento que pastoreó huaje presentó los mejores resultados en peso final, ganancia de peso y conversión alimenticia ($P > 0.05$); el tratamiento que tuvo acceso a la verdolaga en peso de la canal, caliente y fría, pH y capacidad de retención de agua ($P > 0.05$); respecto al rendimiento de la canal, de pechuga, pierna y muslo, el tratamiento con huaje obtuvo los valores más altos ($P > 0.05$); en cuanto a la producción de músculo y color más adecuado de la carne, lo obtuvo el tratamiento que consumió verdolaga ($P > 0.05$). Los resultados del presente estudio hacen evidente que los forrajes evaluados, interactúan de manera distinta en los guajolotes, provocando respuestas en las características productivas y en la calidad de la carne.

Palabras clave: características fisicoquímicas, forrajes, sistemas de producción.

SUMMARY

The objective of this work was to measure live weight, food consumption, weight gain, food conversion and mortality in turkey (*Meleagris gallopavo*) with quelite-based diets. The research was conducted under a completely randomized block design with 5 treatments and 4 repetition. Subsequently, the turkey beans were sacrificed to determine live weight, hot and cold carcass weight, pH and water retention capacity. The channels were awakened and breast, leg, thigh and other cuts performance was determined. Colorimetry measurements of the breast and leg muscle were taken. Variance analysis was performed with $P < 0.05$, for the productive variables, and multiple comparison of means with the Tukey method; for the carcass and meat cuts variables the Duncan method. The pasture treatment showed the best results in final weight, weight gain and nutritional conversion ($P > 0.05$); the treatment that had access to purslane in carcass weight, hot and cold, pH and water retention capacity ($P > 0.05$); regarding the performance of the carcass, breast, leg and thigh, the treatment with grazing of the huaje obtained the highest values ($P > 0.05$); as for the production of muscle and the most adequate color of the meat, it was obtained by the treatment that consumed purslane ($P > 0.05$). The results of this study make it clear that the forage evaluated interacts differently in the turkey, causing responses in the productive characteristics and in the quality of the meat.

Key words: physicochemical characteristics, forages, production systems.