

rá cuando se sobrepasan las capacidades de respuesta del individuo y el estímulo permanece en el tiempo.

### ¿POR QUÉ NOS DEBE IMPORTAR?

El estrés influye de forma negativa en la calidad de la carne. Un período de estrés corto y agudo produce un aumento de la concentración plasmática de catecolaminas (sustancias que actúan como hormonas y neurotransmisores relacionados con el estrés) y un excesivo gasto energético, que estimulan la glicólisis anaeróbica y la formación de ácido láctico antes del sangrado, lo que conlleva una disminución del pH muscular por debajo de 6 durante la primera hora tras el sacrificio. Esta rápida acidificación provoca una intensa desnaturalización de las proteínas musculares y reducción de la capacidad de retención de agua, lo que da lugar a carnes pálidas, blancas y exudativas (PSE).

Cuando el estrés se prolonga durante horas, y con una intensidad sostenida, la cantidad de glucógeno en el músculo es tan baja que no se produce la bajada del pH veinticuatro horas después del sacrificio, dando lugar a carnes de aspecto oscuro, seco y firme (DFD).

Por tanto, el estrés es un factor a tener en cuenta porque influye de forma negativa en la apariencia externa de la carne y, como muestra el gráfico 3, los consumidores lo consideran un componente importante a la hora de hacer la compra.

Existen por tanto buenas razones para manejar bien a los animales:

- Animales criados en "bienestar animal" son animales con menos estrés.
- Menores pérdidas en cantidad y calidad de carne.
- Calidad ética del producto.
- Cumplimiento de la legislación.

GRÁFICO 3

### Componentes de calidad en carnes y niveles de exigencia de los consumidores

NIVELES DE EXIGENCIA	COMPONENTES
• Primer nivel	• Carne sana, nutritiva y sin contaminantes
• Segundo nivel	• Adecuada composición en términos de músculo, hueso y grasa
• Tercer nivel	• Atractiva en términos de apariencia, color, terneza, sabor y jugosidad
• Cuarto nivel	• Calidad ética

FUENTE: Warriss, 2000.



www.anuga.com



**10 FERIAS  
MONOGRÁFICAS BAJO  
UN MISMO TECHO**

**COLONIA, 10 - 14. 10. 2009**

### ¡El encuentro cumbre del mundo de los alimentos y las bebidas!

10 ferias monográficas, 8 temas sobre tendencias y un lugar de encuentro más sugestivo que ningún otro: la Anuga. El certamen más importante del mundo dedicado a los alimentos y las bebidas para el comercio, los servicios de comida y el catering. El único lugar donde se reúne la totalidad del sector global de la alimentación aprovechando la oportunidad que se le ofrece para intensivar sus relaciones internacionales. Si usted quiere enfrentarse con éxito al futuro, tome la decisión adecuada: ¡Venga en 2009 a Colonia y participe en la Anuga!

### ¿Informaciones más detalladas?

**Con mucho gusto:**

Teléfono 91 359 81 41/91 359 84 55

Fax 91 350 04 76

info@koelnmesse.es

**¡Adquiera ahora sus  
pases de entrada y ahorre  
hasta un 43 %!**

Koelnmesse Ibérica S.L.  
Calle Arenal, 20-3º izq.  
28013 Madrid

