

ESTUDIO HISTOQUÍMICO Y MORFOMÉTRICO DE LA MUSCULATURA ESQUELÉTICA DEL CERDO CHATO MURCIANO.

POTO, A.*; PEINADO, B.*; GIL, F**.

* *Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (C.I.D.A.). La Alberca. Murcia.*

** *Unidad Docente de Anatomía y Embriología. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.*

Los músculos se componen de una mezcla heterogénea de al menos tres tipos de fibras, que se distinguen por sus propiedades contráctiles y metabólicas. La proporción relativa de los tres tipos de fibras en el músculo es uno de los factores determinantes de la heterogeneidad de la carne. De hecho, la calidad de la carne se asocia frecuentemente con los tipos de fibras musculares.

Se estudian los tipos fibrilares de 31 animales de la raza porcina Chato Murciano. Los músculos analizados son longísimo lumbar y vasto medial, pertenecientes a piezas cárnicas de valor comercial como son el lomo y el jamón. Mediante tinciones histoquímicas, que detectan la actividad de la enzima ATPasa miosínica y el potencial oxidativo/glicolítico de las fibras musculares, hemos determinado tres tipos de fibra en ambos músculos analizados: tipo I, IIA y IIB. La estimación del tamaño fibrilar se realizó mediante un sistema interactivo de análisis de imagen, seleccionando como parámetro el diámetro mínimo de la fibra muscular. Las fibras tipo IIB son las de mayor tamaño, con un diámetro mínimo de $61.47 \pm 6.35 \mu\text{m}$ y $60.02 \pm 4.42 \mu\text{m}$, para ambos músculos. El porcentaje de este tipo de fibra también se encuentra en mayor número: 75.56% y 54.75%, respectivamente.

Este trabajo ha sido financiado por los proyectos de investigación INIA SC99-039 y PR09-03-01.