

reportan un promedio de 37.69% de ácidos grasos poliinsaturados en pavos mejorados sin especificar edad y sexo del animal resultados diferentes a los encontrados en este trabajo, lo cual puede estar influenciado por la estirpe del guajolote, partes de la canal analizadas y sexo del animal.

Tabla IV. Valores promedio de ácidos grasos poliinsaturados en pechuga, pierna y muslo de guajolotes hembras y machos nativos de México (*Average values of polyunsaturated fatty acids on breast, leg and thigh of native mexican turkeys*)

Variable	Sexo	
	Hembra	Macho
%total de AG poliinsaturados pechuga	23.8 ± 3.7 ^a	27.6 ± 3.9 ^a
%total de AG poliinsaturados pierna	25.0 ± 3.2 ^a	27.6 ± 3.9 ^a
%total de AG poliinsaturados muslo	23.9 ± 3.1 ^b	27.8 ± 3.5 ^a

AG= Ácidos grasos. Medias con diferente letra en cada hilera presentan diferencias ($p < 0.05$)

Conclusiones

La composición química de la carne de guajolote autóctono es similar en la mayoría de los casos a la del guajolote mejorado.

En el caso de materia seca y proteína cruda de pechuga, muslo y pierna de guajolote nativo mexicano se encontraron diferencias ($p < 0.05$) por efecto de la edad (7 y 12 meses de edad) y sexo. En el caso de cenizas, se notaron diferencias por efecto del sexo del animal. Esto mismo sucedió con la cantidad de ácidos grasos poliinsaturados encontrados en muslo.

Bibliografía

- Antony S., J. R. Rieck, and P. L. Dawson. 2000. Effect of Dry Honey on Oxidation in Turkey Breast Meat. *Poultry science* 79:1846-1850.
- Asociación de Cunicultores de Chile, (ACUCH). 2003. (en línea). Consultado 10 nov. 2008. Disponible en <http://www.sitec.cl/DOC/Mercado%20nacional%20de%20la%20carne%20de%20conejo.doc>
- Hachmeister K. A. and T. J. Herald. 1998. Thermal and rheological properties and textural attributes of reduced-fat turkey batters. *Poultry science* 77:632-638.
- Mataix, J. 2003. Tabla de composición de alimentos. Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos. Universidad de granada. 4^a Ed. Universidad de Granada.
- Mountney, G. J. and C. R. Parkhurst. 1995. Tecnología de productos avícolas. Ed. ACRIBIA, S. A. Pp. 69-81.
- Pettersen, M. K., M. B. Mielnik, T. Eie, G. Skrede, and A. Nilsson. 2004. Lipid oxidation in frozen, mechanically deboned turkey meat as affected by packaging parameters and storage conditions. *Poultry science* 83:1240-1248.
- S.A.S. 2000. SAS User's Guide: Statistics. SAS Institute, Inc. Cary, NC. USA.
- Solis, R. J. L. 2005. Manual de prácticas de tecnología de carnes. Departamento académico de ciencia y tecnología de alimentos. Universidad Nacional del Centro del Perú. 78 págs.
- Werner C., J. Riegel, and M. Wicke. 2008. Slaughter performance of four different turkey strains, with special focus on the muscle fiber structure and the meat quality of the breast muscle. *Poultry science* 87:1849-1859.
- Yan H. J., E. J. Lee, K. C. Nam, B. R. Min, and D. U. Ahn. 2006. Dietary functional ingredients: Performance of animals and quality and storage stability of irradiated raw turkey breast. *Poultry science* 85:1829-1837.