







El contenido en aminoácidos, expresado como mg por cada 100 g de carne se muestra en la tabla II. Con respecto al contenido total en aminoácidos esenciales no se observaron diferencias entre las dos razas, aunque se encontró un mayor contenido en aminoácidos esenciales en la raza Mos (10635 vs. 10539 mg/100g,  $P>0,05$ ), siendo la lisina el mayoritario, seguido por la isoleucina y la fenilalanina. Dentro de los no esenciales tampoco se encontraron diferencias significativas entre razas, mostrando en este caso un mayor nivel la línea Sasso T-44 (13465 vs. 13472 mg/100g,  $P>0,05$ ), donde el mayoritario fue el ácido glutámico, seguido por la arginina y el ácido aspártico.

### Conclusiones

Desde un punto de vista nutricional, la raza Mos presenta un mejor perfil de ácidos grasos y un mayor contenido en aminoácidos esenciales.

### Agradecimientos

Este proyecto fue financiado a través de la Conselleria de Medio Rural (FEADER, 2009-11). Los autores también quieren expresar su agradecimiento al Centro de Recursos Zoogenéticos de Fontefiz por suministrarnos los animales necesarios para realizar este estudio.

### Bibliografía

- Azcona J. O., Schang M. J., Garcia P. T., Gallinger C., Ayerza R. And Coates, W. 2008. Omega-3 enriched broiler meat: The influence of dietary  $\alpha$ -linolenic- $\omega$ -3 fatty acid sources on growth, performance and meat fatty acid composition. *Canadian Journal of Animal Science*, 88: 257-269.
- Carreau, J.P. and Dubacq, J.P. 1978. Adaptation of a macro-scale method to the micro-scale for fatty acid methyl transesterification of biological lipid extracts. *Journal of Chromatographic A*, 151: 384-390.
- Coetzee, G.J.M. and Hoffman, L.C. 2002. Effects of various dietary n-3/n-6 fatty acid ratios on the performance and body composition of broilers. *South African Journal of Animal Science*, 34: 35-51.
- Crespo, N. and Esteve, E. 2002. Nutrient and fatty acid deposition in broilers fed different dietary fatty acid profiles. *Poultry Science*, 81: 1533-1542.
- Folch, J., Lees, M. and Stanley, G.H.S. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. *Journal of Biological Chemistry*, 226: 497-509.
- Lorenzo, J. M., L. Purrinos, S. Temperan, R. Bermudez, S. Tallon, and D. Franco. 2011. Physicochemical and nutritional composition of dry-cured duck breast. *Poultry Science*, 90: 931-940.
- Miguel, J.A., Asenjo, B., Ciria, J. and Clavo, J.L. 2008. Effect of caponisation on growth and on carcass meat characteristics in Castellana Negra native Spanish chicken. *Animal*, 2: 305-311.
- R.D. 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas (BOE nº 23 de 27 de enero de 2009).
- Rodríguez Ramírez, I. 2010. *Efectos de la raza, edad de sacrificio y alimentación en los parámetros de calidad de la canal y carne del "Capón de Villalba"*. Tesis doctoral. Universidad de Santiago de Compostela.
- Rivero, C.J., Rois, D., Fernández, M., Justo, J.R., Adán, S. and Lama, J. 2007. Study of the increase of weight and index of conversion in a population of Galiña de MOS. *Archivos de Zootecnia* 56: 529-534.
- Van Vandelen, C. and Cohen, S. 1997. Using quaternary high-performance liquid chromatography eluent systems for separating 6-minoquinolyl-N-hydroxysuccinimidyl carbamate- dereivatized amino acid mixtures. *Journal of Chromatographic A*, 763: 11-22
- Wattanachant, S., Benjakul, S. and Ledward, D.A. 2004. Composition, color, and texture of Thai endogenous and broiler chicken muscles. *Poultry Science*, 83: 123-128.