



INVESTIGACIONES EN CUYES

**Trabajos presentados a la Asociación
Peruana de Producción Animal
INIA – CE LA MOLINA
UNIVERSIDAD AGRARIA LA MOLINA
UNIVERSIDAD PERUANA CAYETANO
HEREDIA
APRODES**

APPA 2008

Octubre 2008

COMPOSICION QUIMICA DE LA CARNE DE CUY (*Cavia porcellus*)

R. Higaonna O.; J. Muscari G.; L. Chauca F.; F. Astete
INIA – INCAGRO – COSECHA URBANA CIP

MATERIALES Y MÉTODOS :

Se trabajó un total de 48 cuyes procedentes de 6 genotipos (Perú, Andino, Inti, Inka, Merino y Criollo), en dos categorías: parrillero (3 meses) y de saca (18 meses). Todos bajo un sistema de alimentación mixta. Se determinó análisis proximal, de grasa, colesterol y minerales.

CUADRO 1.- COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MÚSCULO DE CUY

| GENOTIP. / CATEG. | HUMEDAD % | M. SECA % | PROTEINA % | E. ETereo % | CENIZA % |
|-------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|
| GENOTIPO | | | | | |
| PERÚ | 74.41 (ab) | 25.59 (ab) | 19.34 (ab) | 4.16 (ab) | 1.16 |
| ANDINA | 73.90 (ab) | 26.10 (ab) | 19.26 (ab) | 4.89 (a) | 1.09 |
| INTI | 73.76 (ab) | 26.24 (a) | 19.14 (b) | 5.06 (a) | 1.11 |
| INKA | 73.84 (ab) | 26.17 (ab) | 20.36 (a) | 4.09 (ab) | 1.13 |
| MERINO | 75.58 (a) | 24.42 (b) | 19.86 (ab) | 2.66 (b) | 1.13 |
| CRIOLLO | 73.61 (b) | 26.39 (a) | 19.80 (ab) | 4.29 (ab) | 1.13 |
| CATEGORIA | | | | | |
| PARRILLA | 75.75 (a) | 24.25 (b) | 19.58 | 2.64 (b) | 1.13 |
| DE SACA | 72.62 (b) | 27.38 (a) | 19.68 | 5.74 (a) | 1.12 |
| PROM. GEN. | 74.18 ± 1.99 | 25.82 ± 1.99 | 19.63 ± 0.83 | 4.19 ± 2.20 | 1.13 ± 0.08 |
| C.V. | 2.68 | 7.71 | 4.23 | 52.51 | 7.08 |

CUADRO 2.- COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA PIEL DE CUY POR GENOTIPO Y CATEGORÍAS

| GENOTIP. / CATEG. | HUMEDAD % | M. SECA % | PROTEINA % | E. ETereo % | CENIZA % |
|-------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|
| GENOTIPO | | | | | |
| PERÚ | 59.92 (ab) | 40.08 (ab) | 32.50 (ab) | 9.03 | 0.44 |
| ANDINA | 58.66 (b) | 41.34 (a) | 33.95 (ab) | 7.89 | 0.38 |
| INTI | 58.76 (b) | 41.24 (a) | 34.51 (a) | 7.18 | 0.42 |
| INKA | 60.80 (ab) | 39.20 (ab) | 30.53 (b) | 9.10 | 0.39 |
| MERINO | 62.96 (a) | 37.04 (b) | 32.39 (ab) | 6.46 | 0.48 |
| CRIOLLO | 60.74 (ab) | 39.26 (ab) | 33.84 (ab) | 6.17 | 0.44 |
| CATEGORIA | | | | | |
| PARRILLERO | 61.50 (a) | 38.50 (b) | 33.25 | 5.99 (b) | 0.44 |
| DE SACA | 59.11 (b) | 40.89 (a) | 32.66 | 9.29 (a) | 0.41 |
| PROM. GEN. | 60.31 ± 2.76 | 39.69 ± 2.76 | 32.95 ± 2.86 | 7.64 ± 3.03 | 0.42 ± 0.08 |
| C.V. | 4.58 | 6.95 | 8.68 | 39.66 | 19.05 |

CUADRO 3.- ANÁLISIS DE LA GRASA DE CUY (g/100 de Grasa)

| GRASA | Grasa infiltrada | | G. de Cobertura |
|---------------------|------------------|-------------|-----------------|
| | Parrillero | De Saca | De Saca |
| Grasa total % | 2.1 - 3.0 | 6.0 - 6.6 | 86.2 - 86.6 |
| A.G. Saturado | 44.5 - 39.4 | 42.9 - 39.5 | 32.1 - 32.2 |
| A.G. Monoinsaturado | 23.1 - 20.8 | 29.9 - 29.7 | 26.1 - 23.1 |
| A.G. Poliinsaturado | 32.4 - 39.8 | 27.2 - 30.8 | 41.8 - 44.7 |

CUADRO 4.- COLESTEROL EN CARNE DE CUY JOVEN (mg/100 g de carne)

| ANALISIS | CRIOLLO | TIPO 1 | TIPO 2 | TIPO 4 | MEJORADO | PROMEDIO |
|----------|---------|--------|--------|--------|----------|----------|
| Lab. 1 | 58.90 | 59.00 | 61.10 | 65.70 | 56.20 | 60.18 |
| Lab. 2 | 69.40 | 67.10 | 72.00 | 69.70 | N.D. | 69.55 |

CUADRO 5.- CONTENIDO MINERAL EN CARNE DE CUY (mg/100 g de carne)

| CATEGORIA | CALCIO | FOSFORO | HIERRO | POTASIO | SODIO |
|------------|--------|---------|--------|---------|--------|
| PARRILLERO | 13.56 | 89.60 | 1.18 | 240.00 | 210.00 |
| DE SACA | 13.66 | 81.70 | 1.37 | 230.00 | 200.00 |