Método para identificar y seleccionar terneza de carne

Descripción de la tecnología

La presente invención se refiere a un método para identificar bovinos que presentan un incremento en la rojez y una disminución en la velocidad de oscurecimiento de la carne. Esta metodología comprende la identificación de un marcador molecular genético para un atributo en relación a la calidad de la carne. La detección del marcador es también útil para la mejora genética de animales y la selección de cortes de carne luego de la faena.

Aplicaciones

Industria de alimentos y ganadería

Ventajas

- Esta tecnología permite mejorar el color de la carne en un programa de selección.
- Permite definir mejor el precio de la carne.

Estado de desarrollo

Se ha avanzado en el desarrollo de dos técnicas de alta performance, una basada en pirosecuenciación y la otra en PCR real time. El grupo de investigación continúa trabajando sobre esta característica y ya se han detectado otras mutaciones en otros genes candidatos para el color de la carne

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 07/07/2009 Número de solicitud: P090102569 En trámite en: Argentina

Inventor referente

Dra. Pilar Peral García

Palabras claves : carne | terneza | marcador molecular