

# Composición anatómica de la carne

## CARACTERES DIFERENCIALES

POR EL PROFESOR MÉDICO VETERINARIO DR. DAMIAN LAN

La carne, propiamente dicha, se compone de fibras estriadas ó manojos primitivos que se hallan circundados por los elementos que constituyen el tejido muscular: *sarcolema*, *nucleos* y *sustancia muscularosa*,

El sarcolema ó miolema es una membrana en forma de tubo, amorfa, elástica, sutil y transparente que envuelve las fibrillas musculares. Esta membrana resiste á los ácidos y á las bases. Para ponerla en evidencia se puede tratar la fibra estriada por el ácido acético: el contenido se hincha y hace aparecer el sarcolema en diversos puntos, ya haciendo hernia, bien rompiéndose las fibrillas musculares.

Los núcleos son granulados, variables en el número, en la forma y en la disposición, según la especie y diversas condiciones fisiológicas; pero generalmente se presentan aplanados, rodeados de una pequeña cantidad de sustancia protoplasmática, provistos de muchos nucleolos y situados en la superficie de la fibra, debajo del sarcolema.

La sustancia muscular está formada por los discos *sarcous-elements de Bowman*, que son los órganos elementales de la contractilidad, los cuales sobreponiéndose longitudinalmente constituyen las fibrillas musculares y sus líneas de unión figuran las estrias características. Para poner en libertad estos discos, basta tratar una fibra estriada por el ácido clorhídrico extendido.

La textura propia de la carne se compone de los tres elementos enumerados, de tejido conjuntivo, de tejido adiposo, vasos, nervios, etc. Cortando transversalmente un músculo se pueden observar hasta los manojos secundarios y se ve al perimysium interno decrecer paulatinamente entre los diversos manojos, formando vainas conectivales en relación con el tamaño de estos y enviando tabiques entre los haces. Entre los intersticios se halla depositado tejido adiposo en cantidad relativamente abundante y que al corte se presenta á manera de líneas blancas ramificadas ó reticuladas, dando al mosaico que forman los haces filerilares, un aspecto amarmolado.

Los caracteres histológicos de la carne varían no solo con la especie, sino también con la edad, la raza y otras influencias naturales, cuyo conocimiento es de suma importancia para poder diferenciar unas de otras, las carnes de consumo.

La *fibra muscular del buey* es gruesa, con estriaduras transversales muy pronunciadas, con pocos nucleos en la periferia y acodados

al sarcolema. El perimysium interno ó tegido conjuntivo se halla en relativa abundancia y algo espeso.

La *fibra de la carne de toro* presenta una estriadura un poco más ancha que la del buey y aún el tegido conjuntivo es mucho más espeso y abundante.

La *carne de ternero* ofrece siempre mayor cantidad de nucleos, abundantes, alargados ó elípticos, se encuentran colocados tanto más hacia la parte central de la fibra, cuanto más jóven es el animal. En el ternerito de un mes de vida, la fibra se presenta en via de formación y sus paredes y estriaduras apenas se distinguen. El tejido conjuntivo es laxo y muy poco abundante. A medida que avanza su edad, la fibra va adquiriendo su desarrollo, las paredes se espesan, las estriaduras se señalan más y más y los núcleos que no han desaparecido ganan la periferia.

La *fibra muscular de la oveja* tiene dimensiones un poco menores que la del buey; pero las estriaduras transversales son más visibles y menos ricas en núcleos.

Los *músculos del caballo* ofrecen fibras también variables en su composición, según la edad, siendo en general mucho más anchas y espesas que las del buey, con estriaduras análogas muy visibles.

En fin, la *fibra muscular del cerdo*, la que por sus dimensiones y forma más se asemeja á la fibra de los músculos del hombre, es la más gruesa de todas, comparada con la de las demás especies animales de carnicería, y presenta bien señaladas sus finas estrias y un núcleo ó varios en la periferia.

---

## EL MAL DE CADERAS

Y EL TRIPANOSOMA EQUIS? .....

---

El distinguido bacteriólogo doctor Voges, jefe de la oficina Sanitaria del Departamento Nacional de Higiene, acaba de presentar un informe descriptivo de los estudios por él emprendidos sobre el *mal de caderas*.

Dice el doctor Voges, que ha encontrado en la sangre de los animales enfermos un parásito, el *tripanosoma equis* que flota libremente en el suero, fuera de los elementos fijos. A este agente parasitario atribuye la causa de esa enfermedad, que tantos perjuicios ocasiona esencialmente en el territorio del Chaco, Corrientes, y norte de Santa Fé.

Ha intentado ya, pero desgraciadamente sin éxito, preparar un suero curativo, y si bien, considera el problema de solución muy difícil, cree que se está en el camino de llegar á resultados positivos y prácticos.

Si se confirma este descubrimiento, el Dr. Voges podrá estar

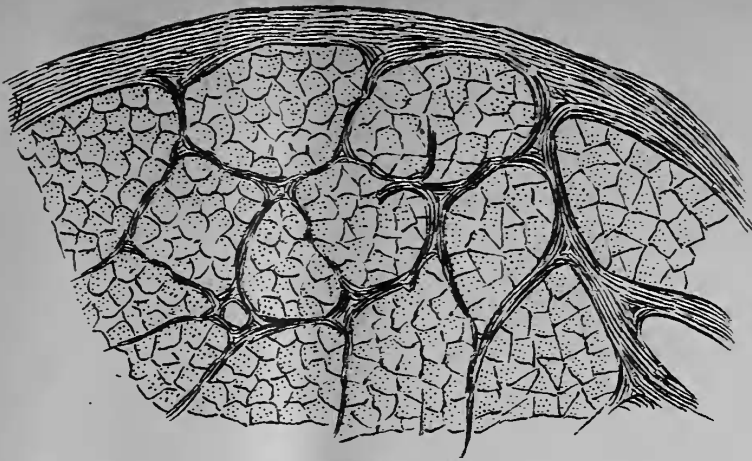


Fig. 4

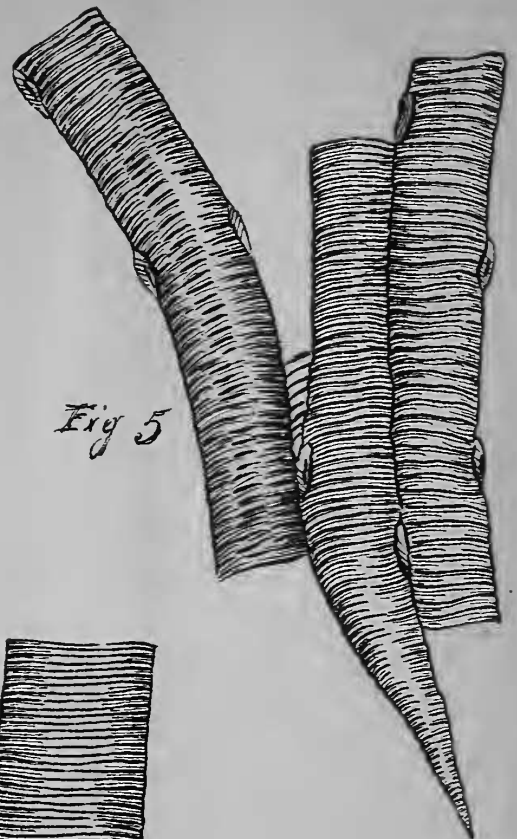


Fig 5

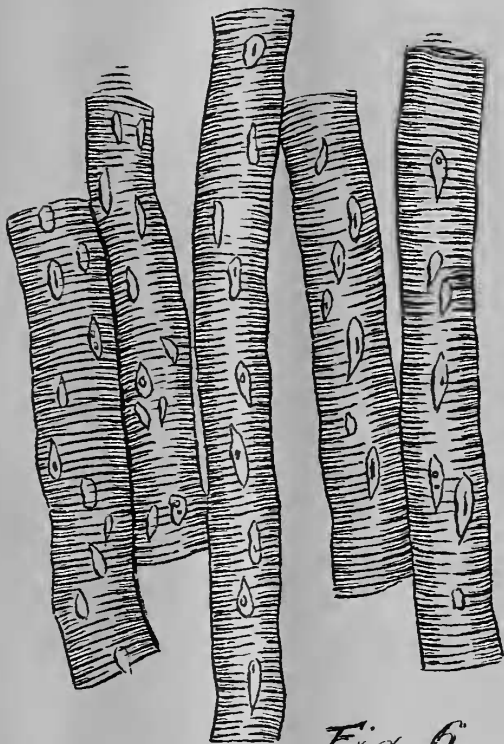


Fig. 6

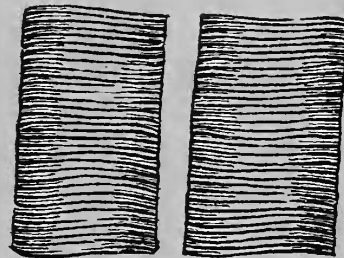


Fig. 7

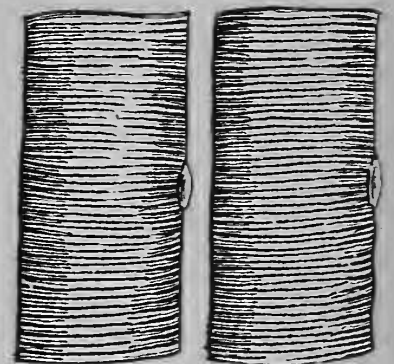


Fig 8

- Fig  
 # 4 Corte transversal de un músculo  
 # 5 Fibra muscular de buey  
 # 6 Fibra muscular de ternero joven  
 # 7 Fibra muscular de caballo  
 # 8 Fibra muscular de cerdo