



Capones¹

F.B. Mather, J.P. Jacob y J. C. Garcia L²

¿Que Es un Capón?

Caminando por el supermercado, es posible frecuentemente encontrar capones en venta. Mientras es obvio que por la forma en el empaque que es un ave, no siempre hay indicación en la etiqueta de lo que es exactamente un capón. En una visita reciente a una tienda de abarrotes por miembros del club 4-H muy pocos de los participantes sabían lo que era un capón.

Un pollo joven es llamado pollito. Un pollo macho es un gallo, dependiendo de la edad. De manera similar, una hembra es llamada pollona o gallina. La edad en que una pollona se convierte en gallina y un pollito se convierte en gallo depende de que tipo de pollos se estén criando. Los productores de pollo de razas puras tienen definiciones específicas de la edad. Un pollo es un pollito o una pollona si tiene menos de un año de edad. Después de un año de edad, los pollos son referidos como gallina y gallo. En la industria comercial una hembra es llamada gallina después de que comienza la producción de huevo (alrededor de los cinco meses de edad). Un macho sexualmente maduro (de nuevo,

alrededor de cinco meses de edad) es llamado gallo. Un capón es un macho castrado.

Durante la castración, la castración quirúrgica de los machos, los testículos de los machos son removidos completamente. Como resultado, el pollo falla en desarrollar ciertas características masculinas o tiende a perderlas si ya se desarrollaron. Los capones son frecuentemente dóciles y callados, faltándoles la disposición de pelear. La cresta y la barbilla dejan de crecer después de la castración, así que la cabeza de un capón se ve pequeña. Las plumas del cuello, cola y plumas de cobertura crecen usualmente largas.

La remoción de los testículos y por lo tanto la eliminación de las hormonas sexuales masculinas que ellos producen reducen el instinto del sexo masculino y cambian su comportamiento. Se convierten en animales más dóciles y menos activos. La energía que normalmente se gasta en pelear, cortejar y protección de su territorio se ve grandemente disminuida, permitiendo una conversión alimenticia más eficiente hacia el crecimiento, acumulación de grasa e incrementar la calidad de la carne.

1. Este documento con la identificación: PS 54S, es uno de una serie de publicaciones del Departamento de Ciencia Animal, del Servicio de Extensión Cooperativo de la Florida, del Instituto de Alimentos y Ciencias Agrícolas, Universidad de la Florida. Publicado por primera vez en Noviembre, 2000. Revised Julio, 2001. Reviewed Agosto, 2001. Por favor, visite la dirección en la Red EDIS en <http://edis.ifas.ufl.edu>.

2. J.P. Jacob, Coordinador de Extensión de Avicultura; y F.B. Mather, Especialista en Extensión Avícola. Departamento de Ciencias en Avicultura y Producción de Leche., Servicio de Extensión Cooperativo de Florida, Instituto de Ciencias en Alimentos y Agricultura, Universidad de Florida, Gainesville, 32611. J.C. García L., estudiante de Doctorado, Instituto de Recursos Genéticos y Productividad, Especialidad de Ganadería, Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Montecillo, México, 56230.

La castración produce un tipo único de crecimiento de la carne pollo para un mercado especializado. La carne de pollos no castrados tiende a ser mas gruesa, fibrosa y dura a medida que los animales crecen. Este no es el caso de los capones. Machos castrados crecen mas lentamente que los machos normales y acumulan mas grasa corporal. La concentración de grasa en la carne clara y oscura de los capones es mayor que la de los machos intactos. Se dice que la carne de los capones es más suave, jugosa y más sabrosa que la de los pollos regulares. En la tabla 1. Se puede observar la comparación de peso corporal y características de la canal de los capones y gallos intactos.

La Industria de los Capones en EU

China e Italia parecen ser las áreas donde primeramente se realizo la practica de castrado. Después, este conocimiento se difundió hacia otros países –Francia, Inglaterra, África, y después a EU. A medida que las parvadas de pollos pesados fueron produciéndose de los machos tipo asadero antes de que fueran sexualmente activos, hubo la creencia que el castrado iba a desaparecer. De hecho, esto no ocurrió. En los 1990s, la industria de los capones continua con demanda, especialmente para el mercado del gourmet y en ciertas comunidades étnicas.

Históricamente la producción de capones ha sido centrada en dos grandes áreas;

- El Noroeste, donde los productores de Pensilvania abastecen mucho del mercado de Nueva York. Nueva Jersey y Nueva York también tienen centros de producción que fueron más activos en los años 1970s y 1980s.
- El Medioeste donde la compañía Wapsie Produce de Decorah, Iowa continua siendo el mayor procesador de un numero considerable de capones en Wisconsin, Iowa y Minnesota.

Hoy en día, relativamente un numero pequeño de capones se comercializan en EU. Se ha estimado que un millón de capones son producidos anualmente. Esto es en contraste con los 8 billones de

asaderos producidos anualmente. Hoy la industria de capones en los EU esta limitado solo por un productor, Wapsie Produce Company en Iowa.

Producción de Capones

Cualquier raza de pollos puede ser castrada. Al paso de 100 años las razas que particularmente fueron favorecidas para la castración incluían Gigante Jersey, Bramas, Orphingtons, Cornish, Plymouth Rocks y Cochins. Hoy los capones comerciales son producidos utilizando la cruce Cornish x Plymouth Rock típicamente utilizado por la industria comercial de asaderos.

Los capones que son criados comercialmente son puestos en el mercado entre 15 y 18 semanas de edad. La meta es un capón pesando de seis a ocho libras al empacado (9 a 11 libras de peso vivo). En contraste, los pollos asaderos comerciales son puestos al mercado a las seis u ocho semanas de edad y los gallos a las ocho semanas de edad.

Mucha atención ha sido puesta a las dietas de los capones en crecimiento de manera que se logre un crecimiento mas rápido y retardar los excesos de depósitos de grasa a medida que el ave se acerca al mercadeo. Las aves con patas fuertes y un mejor balance son buscadas para el castrado debido a que pasan mayor tiempo caminando y haciendo ejercicio tendiendo a reducir el daño el pechuga. Las tasas de crecimiento también pueden ser ajustadas modificando los programas de luz utilizados.

Castrado

El castrado, como el sexado, requiere de cierta habilidad y, ya que es una operación seria desde el punto de vista del pollo, es mejor realizada por individuos experimentados.

Los machos son típicamente castrados de las dos a las cuatro semanas de edad, los testículos del macho están localizados dentro de la cavidad abdominal. Un buen castrador puede operar a 200 machos en una hora. Se inyecta un antibiótico en los pollos al momento de castrar, o se administra en el alimento por una semana antes y después de la operación. Esto previene estrés e infección.

Se le retira alimento y agua de 12 a 24 horas antes de la operación. Esto es para que los intestinos no estén llenos y estorben en el momento de la operación. Los intestinos parcialmente vacíos se separan de los testículos, para proveer mejor visibilidad dentro de la cavidad abdominal. El ave debe estar en una jaula de alambre para que no consuma el material de la cama.

El castrado por cirugía involucra la remoción total de los testículos a una edad entre dos y cuatro semanas. A esta edad las razas pesadas deben pesar una libra. La operación debe llevarse a cabo en pollos más grandes, pero los jóvenes sufren menos efectos adversos y la sobrevivencia es mayor.

El pollo es sujetado sobre la superficie de su lado izquierdo con las alas agarradas juntas por arriba de su cuerpo. Las patas también son sujetadas juntas y el pollo es extendido a todo su largo para poder ver el área de la caja de las costillas. Las plumas en esta área deben ser removidas y la piel desinfectada con 70% de etanol u otro desinfectante para la piel.

Utilizando un escalpelo o cuchillo, se hace una incisión de una pulgada a través de la piel y otros tejidos entre las dos costillas posteriores. La incisión debe ser suficientemente profunda para exponer el saco aéreo abdominal que cubre los intestinos y otros órganos abdominales. Debe tenerse cuidado para evitar cortar la vena mayor en la piel que corre diagonalmente hacia la espalda del ave. El saco aéreo abdominal es perforado con un gancho afilado para exponer los órganos internos. Los testículos están localizados en la pared dorsal en la parte anterior final de los riñones, posterior a los pulmones. Los testículos de un pollo de tres semanas de edad son aproximadamente del tamaño de un grano de trigo y deben ser amarillos, blancos, grises o negros.

Ambos testículos deben ser removidos de la incisión hecha, el testículo bajo o izquierdo se quita primero. La testículos son sujetados con fórceps y luego se hace un giro para liberarlos del tejido conectivo mientras se jala lentamente de donde esta pegado. Debe tenerse cuidado de no romper los vasos sanguíneos mayores localizados entre los dos testículos, el testículo superior derecho es similarmente removido. Un equipo eléctrico caliente con cauterizador esta disponible para la incisión de la

piel y remoción de los testículos. Previene excesivo sangrado. El expansor de las costillas se quita y el ave se relaja, permitiendo que la piel y el músculo de muslo regresen a su lugar. Una vez que el pollo es liberado, la incisión deberá cerrar sin necesidad de suturas o vendajes.

La remoción de los dos testículos es necesaria ya que cualquier fragmento que quede puede crecer y producir suficiente hormona para crear un “desprendimiento. Mientras que este desprendimiento no tendrá un funcionamiento normal en el pollo, esto no permitirá las características deseables de calidad de la carne de un buen capón.

Después de la cirugía los pollos deben ser provistos con agua y comida limpios y que no estén amontonados ya que esto puede causar canibalismo, prolongando la curación de la incisión. Pequeños áreas de aire pueden formarse en los siguientes días debido a aire atrapado entre la piel que escapa de la herida de los sacos aéreos durante la cirugía. Cuidadosamente se puede hacer una perforación en la piel con un instrumento filoso esto permitirá que el aire atrapado sea liberado y se puede repetir si es necesario.

Otras Especies Avícolas?

Las virtudes de la castración en aves domesticas que no sean los pollos no han sido extensivamente estudiadas, aunque algunos datos están disponibles en pavos. En general, ni la calidad de la canal ni las características productivas han sido alteradas con la castración de pavos machos y, por lo tanto, la practica nunca ha sido orientada a la producción comercial.

Es posible castrar a los faisanes. Los faisanes castrados son más quietos y tranquilos y con menos ganas de volar. El faisán castrado crecerá un poco más grande que el tamaño normal, con un incremento de grasa corporal. Aunque castrar faisanes no es una norma en la industria del faisán, tiene algunos beneficios. Existe una alto peso corporal promedio a las dieciséis semanas, se reduce o se elimina el canibalismo y otras tendencias agresivas, la

resistencia a ser capturadas y manejadas se reduce, y la calidad de la canal al momento de sacrificarlo es mejor con un alto grado de grasa corporal.

Referencias

Etches, R.J.1996. Reproduction in poultry. CAB International, Oxon,UK.

Anónimo, 1967. Caponizing chickens. USDA Leaflet 4910

Table 1. Peso Corporal y Características de la Canal de Machos Castrados e Intactos

Ejemplos de peso vivo (kg) obtenidos por diferentes investigadores con diferentes razas		
Pollos asaderos (Cobb, 1969) a las 11 semanas	1.74	1.87
Pollos New Hampshire (1957) a las 13 “	1.85	1.85
Pollos New Hampshire (1957) a las 24 “	3.39	3.47
Pollos New Hampshire (1957) a las 17 “	5.69	5.62
Pollos asaderos (Hubbard, 1976) a las 18.5 “	3.96	3.61
Eficiencia alimenticia (kg de alimento por kg de peso vivo ganado) obtenidos por diferentes investigadores con diferentes razas		
Pollos asaderos (Cobb, 1969) 4 - 11 semanas	3.07	3.00
Pollos New Hampshire (1957) 0 - 13 “	2.97	3.03
Pollos New Hampshire (1957) 0 - 24 “	5.09	5.03
Pollos asaderos (Hubbard, 1976) 5 - 18.5 “	4.14	3.74
Resultados de un estudio con pollos asaderos Cobb 1969: porcentaje de panelistas describiendo la pechuga como		
Jugosa	62	62
Seca	38	38
Suave	96	94
No suave	4	6
Porcentaje del contenido de grasa (estudio con pollos asaderos Cobb 1969)		
Carne clara	0.75	0.43
Carne oscura	4.41	3.62
Calificación final (estudio con pollos New Hampshire 1957)		
A las 13 semanas	2.55	2.57
A las 24 semanas	2.10	1.94
Calificación de la carne (estudio con pollos New Hampshire 1957)		
A las 13 semanas	2.34	2.62
A las 24 semanas	2.55	2.45
Fuente: Reproduction in poultry,1996.		