

Sesenta novillos Angus fueron distribuidos a seis combinaciones de tratamientos dietarios definidos por el período de recría en pasturas y el período de terminación a corral. Se extrajeron muestras de carne que fueron distribuidas a tres tiempos de almacenamiento. Se determinó la oxidación lipídica, el pH, la pérdida de peso, parámetros de color ( $L^*$ ;  $a^*$ ) y la relación entre las reflectancias A630/A580 nm. Un mayor tiempo de terminación a corral tuvo un impacto negativo sobre los parámetros de calidad oxidativa de la carne vacuna, que se acentuó con el almacenamiento. Este efecto negativo se redujo al extender el nivel de recría en pastoreo a 98 días.