

An anatomical illustration of a pig carcass, split vertically to show the exterior and interior. The left side shows the outer skin and muscle, while the right side shows the internal organs, including the lungs, liver, and intestines. The illustration is rendered in a reddish-orange hue. The title is printed in large, bold, black capital letters across the center of the image. Various anatomical features are labeled with small letters and Roman numerals in red ink.

**INSPECCION  
VETERINARIA  
DE LA  
CARNE**

**H. BARTELS**

## ÍNDICE DE MATERIAS

Págs.

<b>I. Fundamentos anatómicos para el reconocimiento de los animales en vivo y de sus canales (HADLOK, R.)</b> .....	11
1. Huesos, articulaciones, vainas tendinosas y bolsas serosas .....	11
2. Músculos más importantes en la inspección de carnes .....	14
a) Estructura de los músculos esqueléticos .....	14
b) Músculos para la determinación del sexo .....	15
c) Músculos investigados para el diagnóstico de la cisticercosis .....	16
d) Músculos adecuados y prescritos para tomar muestras para el examen bacteriológico de la carne .....	18
e) Músculos de situación interesante por los ganglios linfáticos que existen en su proximidad .....	20
3. Organos y vasos sanguíneos .....	23
a) Lengua .....	23
b) Corazón .....	23
c) Pulmones .....	24
d) Bazo .....	25
e) Hígado .....	26
f) Riñones .....	27
g) Estómago .....	28
h) Intestino .....	29
i) Vasos sanguíneos .....	30
4. Sistema linfático .....	32
a) Generalidades .....	32
b) Sistema vascular linfático del cerdo .....	36
c) Sistema vascular linfático de los bóvidos .....	55
d) Sistema vascular linfático del caballo .....	69
e) Resumen comparativo de los ganglios linfáticos esenciales para verificar la inspección de carnes de los cerdos, bóvidos y équidos de abasto .....	81
f) Descripción de la circulación linfática entre las cavidades torácica y abdominal .....	84
<b>II. Determinación de la edad y del sexo de los animales de abasto (HADLOK, R.)</b> .....	87
1. Determinación de la edad de los animales de abasto .....	87
a) Cerdo .....	87
b) Ternero .....	88
c) Bóvidos adultos .....	89
d) Équidos .....	96
e) Óvidos .....	97
f) Cápridos .....	98
2. Determinación del sexo en los animales de abasto .....	98
a) Cerdo .....	98
b) Bóvidos .....	98
c) Équidos .....	99
d) Óvidos y cápridos .....	99
<b>III. Reconocimiento en vivo de los animales de abasto (BARTELS, H.)</b> .....	100
1. Importancia del reconocimiento de los animales de abasto .....	100
2. Práctica del reconocimiento en vivo .....	101
3. Medidas siguientes al reconocimiento en vivo de los animales de abasto.	104

<b>IV. Práctica de la inspección de los animales sacrificados (BARTELS, H.)</b> .....	108
1. Inspección de carnes en los bóvidos .....	113
2. Inspección de la carne de ternera .....	122
3. Inspección de carnes de caballo y otros solípedos .....	123
4. Inspección de carnes de cerdo .....	125
5. Inspección de carnes de oveja y cabra .....	130
<b>V. Enfermedades infecciosas de importancia en el reconocimiento de animales en vivo y en la inspección de canales (etiología, presentación, receptividad, fuentes de contagio, patogenia, formas clínicas, alteraciones advertidas en vivo, lesiones advertidas en la canal y órganos, medidas especiales a adoptar durante la inspección y después de la misma, criterio sanitario, la enfermedad en el hombre) (BARTELS, H.)</b> .....	132
1. Carbunco bacteridiano. Ántrax .....	132
2. Carbunco sintomático. Gangrena enfisematosa .....	137
3. Pasterelosis bovina .....	142
4. Rabia .....	149
5. Muermo. Malleus .....	156
6. Anemia infecciosa de los équidos .....	161
7. Peste bovina .....	165
8. Fiebre de Malta. Brucellosis melitensis .....	169
9. Brucellosis de los bóvidos. Enfermedad de Bang .....	176
10. Brucellosis porcina. Brucellosis suis .....	185
11. Tuberculosis. Mycobacteriosis .....	190
12. Leucosis. Linfadenosis. Linfocitomatosis. Linfosarcomatosis. Leucemia. ....	212
13. Listeriosis .....	220
14. Toxoplasmosis .....	228
15. Leptospirosis .....	234
16. Fiebre Q .....	244
17. Tétanos .....	251
18. Mal rojo. Erysipelas suis .....	257
19. Glosopeda. Fiebre aftosa .....	265
20. Salmonelosis .....	276
<b>VI. Enfermedades parasitarias importantes en el reconocimiento de los animales vivos y en la inspección de carnes (WAGEMANN, H.)</b> .....	290
1. Triquinosis .....	290
2. Cisticercosis .....	298
a) Cisticercosis por <i>Cysticercus cellulosae</i> .....	298
b) Cisticercosis por <i>Cysticercus inermis</i> .....	302
3. Equinococosis .....	312
a) <i>Echinococcus unilocularis s. polymorphus</i> .....	312
b) <i>Echinococcus multilocularis s. alveolaris</i> .....	313
4. Sarcosporidiosis .....	318
5. Cenurosis (Enfermedad del torneo) .....	322
6. Ascaridiosis (Infestación por lombrices) .....	325
7. Tricostrogilidiosis de los bóvidos, óvidos y cápridos (Verminosis gástrica) .....	327
8. Distomatosis .....	329
9. Cisticercosis por <i>Cysticercus tenuicollis</i> .....	332
10. Metastrongilidiosis de los rumiantes y cerdos (Verminosis pulmonar) ...	334
<b>VII. Defectos más importantes y otras anomalías de interés en el reconocimiento de animales en vivo y en canal (BERGMANN, G.)</b> .....	337
1. Estados fisiológicos y posibles alteraciones que resultan de importancia en la inspección de carnes .....	337
a) Definición legal de la carne .....	337
b) Estados fisiológicos y alteraciones que excluyen la salida de la carne al mercado, por no reunir las condiciones comerciales habitualmente exigidas .....	340

2.	Importancia de la higiene en la obtención de carne en buenas condiciones .....	346
a)	Influencia de factores exógenos sobre los animales de abasto vivos, en lo referente a calidad de su carne .....	347
b)	Medidas higiénicas a cumplir durante el sacrificio .....	348
c)	Alteraciones de la canal que tienen su origen en el sacrificio .....	352
3.	Enfermedades orgánicas inespecíficas, lesiones, neoformaciones y otras alteraciones esporádicas de la canal .....	359
a)	Soluciones de continuidad, hemorragias, lesiones, etc., de la piel y de los músculos .....	360
b)	Malformaciones .....	361
c)	Trastornos del metabolismo .....	363
d)	Trastornos circulatorios .....	367
e)	Inflamaciones .....	370
f)	Neoformaciones (Tumores) .....	382
4.	Anomalías sanguíneas .....	385
a)	Generalidades .....	385
b)	Ictericia .....	386
5.	Intoxicaciones .....	388
a)	Intoxicaciones por piensos estropeados .....	388
b)	Intoxicaciones por ingestión de plantas venenosas .....	389
c)	Intoxicación por animales venenosos y venenos animales .....	389
d)	Intoxicaciones por compuestos químicos .....	389
e)	Intoxicaciones por insecticidas y rodenticidas .....	389
6.	Contaminación de la carne con sustancias radiactivas .....	392
<b>VIII.</b>	<b>Medios auxiliares de diagnóstico en la inspección de carnes (BERGMANN, G.)</b> .....	395
1.	Importancia de los medios auxiliares de diagnóstico .....	395
2.	Métodos auxiliares de investigación .....	396
a)	Determinación del pH .....	396
b)	Determinación del grado de acuosidad .....	400
c)	Determinación del grado de desangramiento .....	402
d)	Método combinado para la determinación del pH, grado de acuosidad y grado de desangramiento de la carne con el "dispositivo Braunschweiger" .....	405
e)	Determinación de las anomalías del olor y del sabor .....	406
f)	Determinación de la descomposición proteica .....	407
g)	Diferenciación entre la coloración amarilla de la canal de origen alimentario y la de origen icterico .....	410
<b>IX.</b>	<b>Particular importancia de los sacrificios de urgencia y sacrificios de enfermos (BERGMANN, G.)</b> .....	414
1.	Sacrificio de urgencia .....	414
2.	Sacrificio de enfermos .....	415
3.	Reconocimiento y criterio sanitario a seguir con las canales de animales objeto de sacrificio de urgencia o sacrificio de enfermos .....	415
a)	Generalidades .....	415
b)	Inspección de la canal en caso de sacrificio de urgencia o por enfermedad .....	416
c)	Criterio sanitario a seguir con los animales sacrificados de urgencia o enfermos .....	417
4.	Importancia de las salmonelas en los animales sacrificados de urgencia o estando enfermos .....	418
<b>X.</b>	<b>Investigación bacteriológica de la carne (WAGEMANN, H.)</b> .....	425
1.	Antecedentes históricos .....	425
2.	Particularidades bacteriológicas del grupo de las salmonelas .....	425
3.	Toma de muestras y envío de las mismas .....	434

4.	Depósito de las canales y carnes sometidas a investigación bacteriológica .....	436
5.	Requisitos de personal y de instalaciones técnicas que deben reunir los establecimientos de investigación para efectuar el examen bacteriológico de la carne .....	437
6.	Preparación de los medios nutricios más importantes .....	438
a)	Placas de agar nutricio .....	438
b)	Placas de agar-lactosa-rojo fenol-verde brillante .....	438
c)	Placas de agar-lactosa-púrpura de bromocresol .....	438
d)	Placas de agar lactosado tornasolado .....	439
e)	Caldo de hígado de Kelch .....	439
f)	Medio de enriquecimiento de Preuss .....	439
g)	Medios nutricios para la serie múltiple .....	439
h)	Caldo-tripsina para la prueba del indol .....	440
7.	Práctica de la investigación bacteriológica .....	441
a)	Método de las extensiones .....	441
b)	Investigación de clostridios .....	441
c)	Enriquecimiento .....	442
d)	Investigación de los gérmenes crecidos en las placas .....	442
8.	Asiento y comunicación del resultado de la investigación bacteriológica.	444
<b>XI.</b>	<b>Examen triquinoscópico (WAGEMANN, H.) .....</b>	<b>448</b>
1.	Antecedentes históricos .....	448
2.	Práctica del examen triquinoscópico .....	448
a)	Instrumental necesario .....	448
b)	Toma de muestras .....	450
c)	Método de examen .....	451
d)	Diagnóstico .....	452
e)	Sellado de la carne declarada exenta de triquina .....	455
<b>XII.</b>	<b>Procesos que sufre la carne post-mortem (BARTELS, H.) .....</b>	<b>458</b>
1.	Contracción y relajación muscular .....	458
2.	Modificaciones que acontecen al producirse la muerte .....	463
3.	Rigidez cadavérica .....	464
a)	Producción y aparición del "rigor mortis" .....	464
b)	Descenso del pH .....	465
c)	Disminución de la capacidad fijadora de agua .....	466
d)	Disminución de la resistencia eléctrica y aumento de la aptitud para el curado .....	469
e)	Alteración del color de la carne .....	469
f)	Alteraciones histológicas e histoquímicas acaecidas al presentarse la rigidez cadavérica .....	470
4.	Maduración de la carne .....	472
a)	Desaparición de la rigidez cadavérica y ablandamiento de la carne.	472
b)	Aumento del pH .....	474
c)	Aumento de la capacidad fijadora de agua .....	474
d)	Modificaciones apreciables histológicamente en el músculo durante la maduración de la carne .....	475
5.	Putrefacción de la carne .....	476
<b>XIII.</b>	<b>Sellado oficial de la carne (BARTELS, H.) .....</b>	<b>480</b>
	<b>Índice alfabético .....</b>	<b>483</b>