

¿HAY CARNE VACUNA CON SABOR A CERDO?

INTA Balcarce. 2011. INTA Informa, N° 622.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

DESDE EL ÁREA INVESTIGACIÓN EN PRODUCCIÓN ANIMAL DEL INTA BALCARCE EXPLICARON ESTA DIFERENCIA DETECTADA POR LOS CONSUMIDORES



En los últimos años, el sabor de la carne vacuna varió. Según la mayoría de los consumidores para peor, tendría sabor a cerdo. Para Enrique Pavan, técnico del grupo de nutrición y calidad de producto del área investigación en Producción Animal del INTA Balcarce, “este cambio está asociado con la transformación registrada en los sistemas de engorde”.

Según el técnico, “hubo un aumento de la proporción de animales terminados con dietas a base de concentrados” y explicó que “en algunos casos se utilizan semillas de oleaginosas o nuevos productos derivados de las industrias del etanol y del biodiesel como componentes en las dietas, lo que a veces puede afectar el sabor de la carne”.

El sabor y la terneza de la carne son los dos atributos organolépticos que tienen mayor incidencia en la definición de la calidad de la carne por parte de los consumidores. La primera de estas características depende, en gran medida, de la composición de ácidos grasos de la dieta animal.

En este sentido, Pavan explicó que las diferencias en el sabor surgen de aquellos animales terminados con dietas a base de concentrados con una composición de ácidos grasos que contrasta con la de las pasturas. “Cuando esta suplementación es elevada o se extiende por un tiempo prolongado se genera un cambio en la proporción los ácidos grasos que podría modificar el sabor de la carne”, analizó el técnico.

Como consecuencia, la composición de ácidos grasos de vacunos y porcinos tendió a semejarse. Así, el técnico aseguró que “en la medida que la proporción de aceites de cereales u oleaginosas aumente en la dieta de los vacunos la composición de ácidos grasos de la carne vacuna se asemejará cada vez más a la del cerdo y en consecuencia su sabor también será más parecido”.

La alimentación del animal impacta en el nivel de producción, en su eficiencia y en la calidad del producto final. Por ende, para evitar que esta última se vea afectada, Pavan recomendó “tener cuidado a la hora de decidir la estrategia de alimentación”.

Volver a: [Carne y subproductos](#)