

ACHURAS. CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE MENUDENCIAS ENFRIADAS EN ARGENTINA

Ing. Químico Osvaldo Enrique Ricci*. 2012. Engormix.com.
*Calle 24 n° 35, (1900) La Plata, prov. Bs. As. Tel.: 0221 470 7703.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

HÁBITOS DE CONSUMO ARGENTINO

Durante los últimos 10 años los argentinos han disminuido el consumo de menudencias, este proceso se ha dado por un cambio de costumbre en los argentinos, que han reemplazado la cocina por el delivery, el hígado por la hamburguesa, perdiéndose en los nuevos hogares el deseo de gustar estos productos. A esto debemos sumar que la apariencia de las menudencias, por sus propias características, no las hacen atractivas al actual consumidor.

Generalmente el mayor volumen de consumo aparece con los primeros fríos del invierno y empieza a disminuir con el correr de los días. A mediados de junio hasta agosto el consumo disminuye y en los días de primavera y verano, el consumo es cero.

Durante los meses de calor, se incrementa el consumo de mollejas, chinchulines y tripa gorda en restaurantes y parrillas hogareñas. De todas formas, estos productos no se exportan.

La menudencia que no se consume en el mercado interno, se destina a la exportación, dentro de estos productos podemos destacar:

Hígados: sólo se exporta el 30% de la producción total, en general están dados por piezas que el mercado interno descarta por color, tamaño y origen (vacas, toros y novillos pesados). Gran parte del hígado (20%) es destinado a laboratorios y fábricas de alimentos para mascotas, porque han sido descartados para consumo humano.

Mondongo: se comercializa el 45% en el mercado interno. La demanda sólo se produce en los meses de julio y agosto. Durante el resto del año el consumo disminuye y durante los días de calor el consumo es nulo. La mayor cantidad de mondongos que se exportan en los meses de mayor consumo interno son descarte debido a su tamaño, color y origen (vacas, toros y novillos pesados).

Rabos: el consumo en el mercado interno es del 45%. Al ser un producto con un proceso de descomposición muy rápido no se pueden guardar por un período largo sin congelación.

Mollejas, Chinchulines, tripa gorda: toda la producción se comercializa en el mercado interno, la exportación es cero.

Corazón: este producto es de baja comercialización tanto en el mercado interno como en el mercado externo.

Riñones: el volumen de exportación de estos productos es muy bajo. Sólo se exportan los riñones de gran tamaño cuyo origen son vacas, toros y novillos pesados. El mercado interno sólo demanda los riñones de animales livianos.

Lenguas: el alto consumo de este producto se produce durante las fiestas de navidad y año nuevo. No existe exportación en el período indicado, ya que el mercado interno absorbe todo este producto.

Tendones, librillos, aortas, membranas, pulmones, penes, nervio cervical: son productos de consumo cero, cuya producción se destina a la exportación.

LA COMERCIALIZACIÓN DE MENUDENCIAS EN LA ARGENTINA

Se realiza de distintas formas:

Los grandes frigoríficos exportadores comercializan al exterior sus menudencias en forma directa, aunque existen varios operadores que las comercializan a través de los denominados "ACHUREROS".

Los frigoríficos de consumo interno (consumeros) comercializan sus menudencias a través de ACHUREROS, aunque existen también algunas empresas que comercializan directamente.

Los ACHUREROS le compran el 100% de las menudencias a los frigoríficos y durante la faena venden en fresco las mismas a distintos repartidores y carniceros que comercializan en carnicerías propias y de terceros. La mercadería que no es vendida por no existir demanda es vendida a los EXPORTADORES DE MENUDENCIAS. Algunas cadenas de Supermercados cuentan también con faena propia.

EXPORTADORES DE MENUDENCIAS: compran la materia prima a frigoríficos consumidores y exportadores como así también a los achureros. Comercializan menudencias al mercado interno a través de distintos achureros y/o directamente a supermercados. El proceso de elaboración de la mercadería es seleccionar la mercadería, desgrasar, encajonar y congelar.

VIDA ÚTIL DE LAS MENUENCIAS ENFRIADAS

Las menudencias comestibles en general, debido a su mayor contenido en glucógeno y menor cantidad de grasas de revestimiento, son más fácilmente alterables que la carne contenida en las medias reses (1) (Ockerman, 1994).

Las menudencias frescas deben salir del frigorífico inmediatamente después de terminada la faena, o bien ser elaboradas y enfriadas para aumentar su tiempo de conservación. Estos productos son en general altamente perecederos y gran parte de la calidad de los mismos reside en la frescura, es decir el tiempo que media entre la matanza y el consumo. Son productos muy difíciles de manejar.

Los achureros que compran los productos para distribuir en las carnicerías tienen camiones provistos de bateas o tambores con hielo* en los que colocan y acondicionan la mercadería. La mercadería sale del frigorífico limpia y refrescada en bateas con hielo y agua.

*Hielo fabricado con agua segura (inocua), así como el agua utilizada.

El ciclo de las achuras en el frigorífico es de menos de un día; el achurero distribuye las menudencias a lo sumo a lo largo de dos días y los carniceros venden las menudencias que reciben en tres ó cuatro días. Generalmente el reparto en carnicerías se realiza 2 veces a la semana. Lo más común es que los achureros distribuidores busquen mercadería en el frigorífico sólo 2 ó 3 veces por semana.

Las plantas elaboradoras de achuras, compran las mismas en el frigorífico según un programa previo de elaboración y venta. La venta de productos frescos se realiza al día siguiente de la compra de la materia prima en planta. La mercadería fresca debe rotar cada 24 ó 48 horas para evitar su descomposición, y lo que no se vende, pasa a la línea de congelados. El producto congelado tiene un "shelf life" (vida útil) de 18 meses (2)

Sin embargo, a pesar de esta diferencia en su vida útil, los argentinos no consumen menudencia congelada, solo consumen el producto fresco.

La vida útil de las menudencias, depende estrechamente de las condiciones de higiene en las cuales se efectúan las operaciones de faena, la rapidez de los tratamientos de refrigeración y/o congelación, y de las operaciones de transporte, distribución y venta de estos productos.

De acuerdo a experiencias realizadas por la Estación Experimental Agronómica de Texas (TAES), en colaboración con el Departamento de Ciencias y de Educación del Ministerio de Agricultura de EEUU, ensayos microbiológicos realizados sobre hígados, lenguas, riñones y corazones mostraron que:

Las menudencias que son rápida y adecuadamente refrigeradas no presentan desarrollo microbiano importante durante un almacenamiento de 5 días en condiciones constantes de refrigeración de 1,5° C.

Cuando los hígados y riñones son expuestos durante 6 o 12 hs a una temperatura ambiente excesiva - del orden de 30°C -, antes de la congelación, la tasa microbiana aumenta considerablemente (Tabla 1).

Tabla 1, Menudencias. Efectos de una exposición a una temperatura elevada antes de la refrigeración, sobre la flora microbiana de hígados y riñones.

Secuencias	Tratamientos	Flora total (log ₁₀ /cm ²)	
		Hígados	Riñones
I	Después de 30 min a 30°C	2,64 (1)	3,38
	Después de 1 mes a -20°C	2,78	3,20
II	Después de la separación sobre la res	2,08	3,28
	Después de 6 h a 30°C	2,79	3,45
	Después de 1 mes a -20°C	3,84	3,76
III	Después de la separación sobre la res	2,79	3,45
	Después de 12 h a 30°C	3,15	4,66
	Después de 1 mes a -20°C	5,72	5,75

(1) una flora total de 2,00 significaría que se cuentan 100 microbios sobre cada cm² de superficie de carne; una flora total de 3,00 correspondería a 1000 microbios por cm², etc.

Aunque la temperatura no alcance 30° C, si las menudencias se almacenan en la sala de faena o en un local no refrigerado, durante un período de 6 a 12 hs antes de ser refrigeradas o congeladas (lo que es posible que ocurra en el matadero, ya que el área de faena está a temperatura ambiente), aparece un importante aumento del recuento microbiano.

La descongelación de hígados y riñones vacunos durante 24 o 48 hs, a una temperatura de 25° C, implica igualmente un desarrollo importante de la tasa microbiana (Tabla 2). (3)

Tabla 2. Menudencias. Efectos de una descongelación de menudencias vacunas, a 30°C, sobre la flora microbiana total.

Menudencias	Flora total (log10/cm ²)		
	0 horas	24 horas	48 horas
Hígados	5,00	5,46	8,76
Riñones	5,85	6,11	8,67

Una clasificación de los diferentes tipos de bacterias presentes sobre las menudencias, ha permitido comprobar que la flora microbiana inicial de los hígados, riñones y corazones, está constituida por bacterias corineformes y especies de *Micrococcus*; igualmente se encuentran *Pseudomonas*, pero con menor frecuencia. Sin embargo, durante el almacenamiento en condiciones de refrigeración estos microorganismos son las que más crecen. Se ha podido comprobar que este tipo de bacterias es generalmente responsable de la disminución de la calidad, del deterioro de las menudencias o carnes refrigeradas en contacto con el aire o acondicionadas bajo películas muy permeables al oxígeno, como es el caso de los productos en bandejas.(3)

REFERENCIAS

Ockerman, H.W. y Hansen, C.L.; Industrialización de subproductos de Origen Animal. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. Año 1994.

Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado. www.cacg.org.ar

Conservación de menudencias. Noticiteca. Vol. 15 (1985) N° 89. pag. 138 y 139

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)