

NECESIDADES DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA EN BUSCA DEL PUNTO OPTIMO

Horacio G. Ávila. 2002.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

Para satisfacer las necesidades de los consumidores, es necesario que la información que se genera en el punto de venta se traslade rápidamente a lo largo de la cadena hasta el productor. Tanto cabañeros, criadores e invernadores se esfuerzan e invierten en hacer más eficiente sus sistemas de producción sin pensar en su “cliente consumidor”.

Esto se debería lograr mediante alianzas estratégicas entre la producción, la industria y el cliente (supermercados, restaurantes, etc.). Sólo así, con información en toda la cadena, lograremos un producto de excelencia acorde a lo requerido por el consumidor.

Para tal fin, la gestión comienza en el campo. El productor aporta calidad a través de la genética, manejo y sanidad, y la industria es responsable de agregar valor y preservar dicha calidad aportando higiene y buenas prácticas en el proceso.

Para lograr satisfacer al Consumidor es necesario obtener un producto acorde a sus preferencias. Sano, seguro, de peso uniforme, terneza predecible, buena presentación y óptimo contenido graso.

La terneza debe ser considerada como el factor de mayor importancia. Para obtener cortes tiernos es necesario además de los valores genéticos desarrollar prácticas industriales como la maduración que ayudan a la terneza disminuyendo su variabilidad.

Esta práctica no es usual para el consumo interno por su costo financiero y porque la capacidad de frío de las plantas procesadoras no es suficiente para los tiempos requeridos.

Esta es una de las razones por las cuales los consumidores de nuestro país prefieren “cortes chicos” que provienen de animales jóvenes y livianos, (terneros, vaquillonas y novillitos) pues se asocia tamaño con terneza.

La edad, genotipo, ritmo de engorde, marbling, estimulación eléctrica y maduración postfaena son los principales responsables de este factor.

ENGRASAMIENTO – SU NIVEL OPTIMO

Un aspecto muy importante en la comercialización del producto es el punto óptimo de engrasamiento que de él depende el destino de cada corte del animal. Determinar el estado corporal de la hacienda en pie para faena es una tarea dificultosa. Productores y compradores de hacienda pueden determinar a ojo si un animal está “gordo” o “flaco”, pero se necesita de una adecuada capacitación para poder establecer el nivel ideal de engrasamiento.

Se confunde habitualmente *formas* con *contenido*.

Durante muchos años y en alguna medida aún en la actualidad, influyó en este aspecto las exigencias de los matarifes para abastecer el mercado interno. Demandan haciendas con excesos en los niveles de terminación, pues al transferir el peso de la media res y tratándose de hacienda que se paga por kilo vivo, a mayor engrasamiento más rendimiento en gancho. Por ende, obtienen aumento de ganancias afectando los rendimientos carniceros.

Esta permanente práctica hizo que los productores consideren terminadas sus haciendas cuando para las preferencias de la industria que entrega a los supermercados las reses listas en cortes para presentar en góndolas (box beef) están pasadas de grasa.

El panorama desde hace algunos años se fue revirtiendo a partir de la incorporación en la cadena de comercialización de los mismos, aunado a una demanda sostenida del consumidor por carnes más magras.

Esta razón obliga a un charqueo (desgrase periférico de las piezas) profundo cuando las reses son gordas, perdiendo la industria muchos puntos de rendimientos en despostada.

En cambio, cuando se tratan de mercados en el exterior, los requerimientos respecto a grasas de cobertura y marbling son diferentes, por ejemplo: para clientes en Inglaterra es preferible buena cobertura y marbling, mientras que para clientes en Alemania u Holanda no es necesario llegar a esos mismos niveles.

TAMAÑO CORPORAL

Uno de los permanentes problemas que afronta la industria está relacionado al tamaño del esqueleto (**frame score**) de los novillos y su peso de faena ideal. No es lo mismo la “composición corporal” de un novillo “chico” a los 400 kg. ya terminado que a los 460 kg. (las proporciones de músculo y grasa en la res cambian). Esto sucede en la actualidad debido a la diferencia de precio entre el consumo y la exportación.

Racionando se consigue llegar con excesos de engrasamiento a pesos mínimos de faena de exportación, valorizando en mas de diez centavos por kilo de carne en gancho el precio de la res.

Si bien, un novillo de 430 kilos (125 kilos la media res) nos permite exportar el RaL, lo ideal para la industria de exportación son novillos de 500 kilos con un tamaño corporal apropiado.

Tanto las razas Británicas como las sintéticas, aportan a la industria los dos tipos de tamaño mencionados, en cambio las cruza Continentales participan acentuadamente en la escala superior, que es donde mejor balance músculo/grasa presentan.

El invernador necesita conocer al momento de definir una compra de terneros el **frame score** con el cual puede trabajar, contemplando las necesidades del mercado al cual pretende abastecer.

COMPOSICIÓN CORPORAL

Las grasas en la res se distribuyen aproximadamente de la siguiente manera: El 50% corresponde a la grasa intermuscular, el 30% a la subcutánea, el 15% a la interna y el 5% a la grasa intramuscular.

El tejido adiposo tiene un orden de prioridad para acumularse: primero lo hace la grasa intermuscular, aquella que separa anatómicamente los músculos, luego la interna, luego la subcutánea (la única que se puede cuantificar visualmente) y por último la intramuscular o intersticial, llamada también grasa química. Tanto la grasa subcutánea como la intermuscular al crecer redondean y expanden las formas, (alterando los contenidos).

Cuando el porcentaje total de grasa alcanza el 18/20% del peso, un 25 a 30% esta en forma subcutánea.

Las grasas subcutáneas e intramuscular son las más importantes. Se desarrollan cuando el animal está ganando peso a altas tasas, o en su defecto cuando avanza la edad o peso corporal.

Estas, son las últimas en depositarse y las primeras en movilizarse cuando el animal sufre una restricción nutricional, alterando totalmente la distribución uniforme en la res.

El espesor de grasa dorsal varía de acuerdo a la región donde se mida, necesitándose para promediarlo no menos de siete mediciones, cosa que industrialmente se torna imposible. En nuestra ganadería extensiva para que un animal exprese totalmente su genotipo, es imprescindible una buena recría. Si en esta etapa el plano de nutrición es bajo, se deteriora el desarrollo corporal, dando una mayor proporción de hueso que carne.

Luego, al engordarlo para faena, el animal redondea sus formas por efecto del aumento del tejido graso en detrimento del músculo.

RENDIMIENTO EN GANCHO

En general, el productor comercializa sus haciendas a precio por kilo de carne en gancho, controlando el peso de salida del campo y los kilos de carne resultantes de la faena que le informan los frigoríficos. De esta manera el rendimiento de la res (peso de la res/peso vivo) toma para el una gran importancia. Los factores que pueden alterar este rendimiento son: conformación carnicera, nivel de engrasamiento, edad, biotipo, sexo, contenido gastrointestinal, calidad del alimento, digestibilidad del forraje y tiempo de desbaste.

El rendimiento en gancho expresa una mayor o menor proporción de grasa y/o músculo en relación con el peso vivo. Un animal excedido en grasa rinde más en gancho que un animal con justa terminación. En cambio, cuando la conformación muscular es muy buena y la carcasa presenta un nivel de engrasamiento óptimo (4 a 8 mm), el rendimiento en gancho aumenta sobre la base de la cantidad de músculo. De tal manera, el resultado se ve modificado por una cantidad importante de factores que lo alteran. En la faena la res se desgrasa en el canal pelviano, capadura y riñonada. De acuerdo al estado de terminación que tenga, las grasas removibles varían entre el 2% y 7% del peso de la carcasa.

CORTES DE MAYOR VALOR - CUARTO PISTOLA

La mejor integración comercial de la res se logra cuando el rendimiento del cuarto pistola (cuarto trasero y tablón de bifés) es alto, pues en el están ubicados los cortes de mayor valor económico. De él se extraen los tres cortes más importantes: corazón de cuadril, lomo y bife angosto, que constituyen el 6,5% de la res.

Según el fenotipo, el porcentaje del cuarto pistola a 3 costillas sobre la media res varia entre el 36% y 43%.

Las reses provenientes de animales jóvenes que presentan buen desarrollo muscular con justa terminación son las de mayor rendimiento del cuarto pistola. A medida que aumenta la edad y el engrasamiento, por efecto de las ondas de crecimiento se produce un aumento de peso en el cuarto delantero (lugar donde se ubican los cortes de menor valor económico) afectando la integración económica de la misma.

MERCADOS (DEMANDA)

El consumidor, en general prefiere carnes magras, siendo las grasas intramusculares las únicas apreciadas, pues colaboran con la terneza y son las responsables del sabor y la jugosidad.

Para nuestro mercado interno, el nivel de grasa dorsal mas aceptado por el consumidor es el MODERADO, no debiendo superar el nivel de engrasamiento los 5 mm de espesor sobre el bife angosto.

Tablón de bifos y asados son los cortes que llegan al público con grasa, y en cierta medida los que producen aceptación o rechazo. La aceptabilidad también pasa por las formas del Ojo de Bife (las redondas son las mas aceptadas).

El resto de los cortes componentes de la res se venden prácticamente al rojo.

CONCLUSIONES

La industria en su conjunto necesita un sistema de valorización de reses para ajustar su sistema de compras en función del valor del producto final obtenido y fomentar la producción de materia prima mas adecuada.

Un sistema que discrimine con diferenciales de precios a favor y en contra en función de la calidad y rendimientos de despostada.

El actual sistema de tipificación poco colabora en este sentido. No toma en cuenta la calidad, no mide rendimiento, confunde grasa con conformación muscular.

Necesitamos un sistema sencillo que determine calidad y que sea de fácil y económica implementación.

Que el producto llegue tipificado a la góndola y que tenga control externo obligatorio.

Que le permita al consumidor elegir calidad y precio, y al productor lo incentive a producir cada vez mayor calidad.

[Volver a: Carne y subproductos](#)