

MITO Y REALIDAD DE LA CALIDAD DE LA CARNE

Analía H. Testa. 2006. La Nación, Sec. 5º Campo, Bs. As., 20.05.06:9.

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

Según el imaginario colectivo sólo la hacienda liviana es garantía de terneza; tal apreciación, sin embargo, carece de sustento técnico; qué información debería ofrecer al consumidor un sistema de etiquetado.

La definición de un plan ganadero y el reordenamiento de la comercialización de la carne, que ha puesto en tensión a productores, dirigentes del sector, industriales y funcionarios, devuelve prioridad a varios desafíos que atañen a la actividad pecuaria, entre ellos, también la calidad de las carnes.

Si existe una mitología en torno del asado -ese "rito de evocación del pasado", según Juan José Saer-, la imagen de un bife jugoso que pueda cortarse con el tenedor bien podría ser el eje de una alegoría.

El hecho es que muchos consumidores asocian ese ideal de terneza con la hacienda más liviana y prefieren asegurarse un buen asado a costa de pagar un poco más por esos cortes. Esa valoración muestra, por un lado, que se da prioridad a la terneza por encima de cualquier otro parámetro de calidad, pero también que el mercado traduce esa inclinación de los compradores en precios más altos.

IMAGEN DEL PASADO

En opinión de Daniel Rearte, técnico del INTA Balcarce, se trata de un error conceptual que "surge de lo que ocurría en el pasado cuando los animales más livianos eran mucho más jóvenes que los novillos pesados, lo que sí tenía incidencia en la terneza. Hoy, con la intensificación de los sistemas de producción, principalmente durante la recría y el engorde, no existe el efecto de carne dura por animal pesado más viejo. Actualmente los novillos que se faenan en el país con 400/450 kilos no dejan de ser tiernos porque son también animales jóvenes que no superan los 24 meses de edad, en la mayoría de los casos."

La falta de sustento técnico de la preferencia del animal liviano admitía hasta hace poco una excepción: la del ternero bolita, que por su faena al año de edad, con 240/250 kilos, podía tener características organolépticas especiales, admite Rearte. "Pero esos animales difícilmente encuentren un lugar en el futuro de la cadena cárnica ya que atentan contra la producción nacional de carne, por entregar una menor cantidad de producto por animal faenado", opina Rearte.

Otra explicación encuentra Pilar Teresa García, del Instituto de Tecnología de Alimentos, del INTA Castelar, quien advierte una mayor dureza en la carne de novillo debido a la introducción de razas cebuínas en los rodeos -lo que tiene un efecto negativo sobre la terneza-, y a la producción de animales más magros, cuyos cortes no reciben los cuidados necesarios en el manejo del frío.

"El tipo actual de ganado magro exige poner mayor atención en el tratamiento pre y post mortem. La mejor carne puede arruinarse en esas etapas", señala García. La calidad sensorial de la carne -explica- dependerá también del transporte de la hacienda, del descanso previo a la faena (que permite restituir las reservas de glucógeno y lograr así un descenso adecuado del pH), del nivel de estrés que sufra en el frigorífico y del manejo de la cadena de frío, que garantiza un proceso adecuado de maduración. "Australia y Nueva Zelanda, nuestros competidores en el lean beef, trabajan mucho en estos aspectos", observa.

A propósito, cabe explicar aquí que la preferencia de los compradores del exterior por animales más pesados -la hacienda de exportación está, en promedio, por encima de 440 kilos- se debe en parte al hecho de que los cortes reciben una maduración en frío que mejora su terneza.

Marcos Firpo, responsable del programa Carnes Angus Certificadas, coincide con esta lectura: "En la Argentina se ha insistido demasiado en la búsqueda de animales jóvenes como garantía de terneza. En Estados Unidos y la Unión Europea se faenan animales de entre 26 y 30 meses, bien criados y alimentados, y esas carnes son consideradas suficientemente tiernas. Aquí hay que evaluar cómo llega la hacienda al frigorífico y qué tratamiento recibe prefaena. La falta de cuidado en esas etapas se nota en la carne dura y oscura".

Ahora bien, ¿qué relación existe entre la calidad de la carne y el sistema de producción del que proviene? "Los sistemas intensivos a corral -con dietas basadas en alimentos concentrados y forrajes conservados- permiten la obtención de una carne con mayor marmoleo, con grasa más blanca y en algunos casos más tierna por tratarse de animales con altas ganancias diarias (superiores al kilo) que llegan al peso de faena a más temprana edad. La carne producida en sistemas pastoriles tiene hoy una terneza similar a la del feedlot porque también proviene de animales jóvenes, pero tiene un menor contenido de grasa intramuscular, una grasa más amarillenta y una menor cantidad de ácidos grasos saturados", detalla Rearte. Estas diferencias tendrán importancia comercial según las

preferencias del mercado del que se trate puesto que existen notables diferencias entre Oriente y Europa, por ejemplo.

Desde un punto de vista nutricional hay que agregar además que las carnes pastoriles tienen menos colesterol, un mayor aporte de antioxidantes y anticancerígenos naturales, señala Pilar García.

En opinión de Rearte no existe una definición acerca del sistema productivo al que debería inclinarse la Argentina porque la demanda de carne es variable también en el tipo que se requiere. "Lo importante es que una vez identificado el mercado o el nicho para determinado tipo de carne, el país cuenta con tecnología como para producirla a bajo costo y en forma sustentable."

Rearte aclara que el cuello de botella de la ganadería argentina no está en el tipo de sistema o en la calidad de la carne obtenida sino en la baja producción de terneros. "Los sistemas pastoriles intensivos cuentan obviamente también con suplementación con grano, no obstante ello la calidad o composición de la carne varía según el nivel y momento de la suplementación, por lo que en caso de que se requiera carne con características típicas de producción pastoril se puede hacer manipulando el momento y el nivel de la suplementación."

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

En opinión de Pilar García habría que ir hacia un sistema de diferenciación de calidad que aporte información al consumidor acerca de la calidad de la carne que puede elegir. "El mejor aporte para un uso inteligente de las carnes en la nutrición humana es el etiquetado. Se trata de una alternativa posible puesto que un verdadero sistema de producción es previsible respecto de la calidad producida. El mundo va hacia los productos diferenciados. Los vinos y las mieles son un ejemplo de ello. ¿Por qué el consumidor no puede saber si la carne proviene de un animal criado a grano o a pasto y elegir de acuerdo con sus prioridades?" Los parámetros de calidad que hoy se valoran en los mercados exigentes, apunta Rearte, se refieren al origen del animal, a la definición del sistema de producción y a la composición de la carne, principalmente en lo que hace a su contenido graso y a la composición en ácidos grasos de dicha fracción. El valor del producto está asociado también a la información que se provee de él.

[Volver a: Carne y subproductos](#)