

LA CALIDAD DE LA CARNE EN LA VISIÓN DE UN ANATOMISTA

Rex M. Butterfield. Departamento de Anatomía Veterinaria de la Universidad de Sydney.
Presentado en la IX Conferencia Mundial Hereford. Traducido por Alberto F. Montoreano
1989. Braford, 6(18):28-32.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

'Carne de calidad', significa diferentes cosas para diferentes personas; puede ser bien definida, sin embargo, como 'aquella por la cual la gente está dispuesta a pagar el máximo precio'. Esta calidad es diferente para un americano que para un árabe o un argentino. Calidad para un fabricante de embutidos o salsas es diferente a la calidad para un carnicero cuya mayor venta está en quienes desean carne para asar en una parrilla (o en cortes de bife valiosos).

Existe, afortunadamente, una definición simple que abarca a cualquier res en un mercado: la res ideal es aquella que contenga la mayor cantidad de carne posible envuelta en cantidades variables de grasa, de acuerdo al gusto de cada cliente. Los requerimientos de grasa varían entre países y grupos étnicos, pero todos desean la menor cantidad de hueso.

Intentaré explicar de la manera más sencilla posible cómo y porqué estos tres tejidos varían en sus proporciones entre diferentes reses.

PROPORCIONES DE MÚSCULO, HUESO Y GRASA

En primer lugar, observaremos la cantidad total de músculo, hueso y grasa, y cómo se ven afectados por la edad, por la raza y por el sexo.

Edad: La tendencia es, por supuesto, que los animales se vuelvan más gordos a medida que envejecen. Sin embargo, los otros cambios que se producen en la composición de una res son, en apariencia, menos visibles. Si usted observa un diagrama sobre la forma en que los tres tejidos (músculo, hueso y carne), crecen, es claro que el músculo y el hueso siguen una línea pareja y recta.

La línea de la grasa va ascendiendo en una proporción ligeramente mas lenta de crecimiento hasta una cierta etapa, en que se eleva y crece mucho más rápido que los otros tejidos del cuerpo. Es el manipuleo o manejo de esta etapa de la gordura la que nos lleva a las mayores variaciones en la composición de una res carnicera.

Observando el músculo y el hueso, es importante destacar que el músculo tiende a crecer más rápidamente que el hueso, y usualmente crece lo suficientemente rápido como para incrementar la proporción del peso músculo hueso, a su favor, a medida que el animal envejece.

En consecuencia podemos esperar que cuanto más viejo sea un animal, más gordo será y más alta su proporción músculo-hueso.

Raza: Una vez que se ha decidido por una raza que vaya a desarrollarse adecuadamente en el medio ambiente que habitará, la atención deberá ser puesta en esa raza, para así detectar aquellos animales que puedan producir la composición de res carnicera óptima para los mercados que usted espera abastecer. Habrán notado que no he colocado la composición ideal de una res carnicera como número uno en mis prioridades. Nunca podrá ser ella la consideración principal en la selección de una raza para un productor que trabaje en condiciones de campo.

Observemos ahora la gama de lo que he denominado "tipos de maduración en el ganado". En primer lugar, tenemos las razas de maduración temprana, que son esencialmente las que conocemos como razas británicas de carne. Estas corresponden a aquellas que, en promedio, engordan a pesos menores que otras. Fue esta característica de maduración temprana la que estimuló la popularidad del ganado británico en el mundo entero, en la época en que la gordura era más buscada que en el presente. Sin embargo, la característica de maduración temprana es todavía una parte esencial del ganado de muchas zonas del mundo.

Con el advenimiento de rigurosas dietas y el movimiento contra la gordura de parte de los consumidores, el ganado Frisio comenzó a ponerse de moda. Este es un tipo de ganado que no entra en la etapa de gordura hasta llegar a un alto peso, superior al promedio.

El paso siguiente, luego de la aceptación del ganado Frisio, fue el reconocimiento mundial del bien establecido ganado continental. Primero fue el Charolais y luego una cantidad de razas fluyeron desde el continente hacia países en donde las razas británicas fueron las convencionales por tanto tiempo. La características que se encontró en estas razas fue una maduración o terminación más tardía aún que la frisia, unida a una relación mayor músculo-

hueso. Por lo tanto estas razas parecieron ser la respuesta a aquellos mercados en que la res ideal es la que presenta un mínimo de grasa y un máximo de carne roja.

Siguiendo la proliferación de las razas continentales, los criadores comenzaron a ser mucho más concientes de la necesidad de aumentar el desarrollo muscular dentro de las razas de carne, a expensas de la grasa.

Como sucede usualmente cuando se produce un cambio drástico, sobrevinieron algunas situaciones negativas. En este caso, desafortunadamente, se cayó en un aumento de las dificultades de parición.

El resultado extremo en la búsqueda del aumento muscular en el ganado es la aparición del doble músculo. El ganado de doble músculo es de maduración más tardía aún, con tendencia a no terminarse o no engordar nunca, o a hacerlo a kilajes muy altos. Contienen un desarrollo muscular sumamente elevado, el cual se pone en evidencia a lo largo de toda su vida y consecuentemente aumenta en forma notable las dificultades de parición.

Analicemos ahora el efecto del **sexo** en la composición de la res.

La tradicional "ceremonia" u operación de la castración varía considerablemente de un país a otro. Las personas involucradas en el negocio de la carne en aquellos países donde la castración es un procedimiento normal, piensan, al imaginarse a alguien con el 'cuchillo desenvainado y listo', que esta situación es absurda y equivocada. Aquellos, en cambio, que habitan en países donde ésta se practica corrientemente, afirman con convicción que no existe otra alternativa. Es simple y probado el hecho de que la castración, bajo condiciones razonables de pastoreo, retarda el apetito y por ende el crecimiento, aumentando la grasa en las reses.

Observemos también el crecimiento de los tejidos en reses de toros, relacionándolo con el de los novillos.

El toro es un animal de maduración más tardía comparado con el novillo. Posee todas las ventajas de las razas de maduración tardía con muy pocas de sus desventajas. Bajo condiciones de pastoreo precarias, los novillos tienen indudablemente ventajas sobre los toros: crecerán más rápidamente, engordarán a pesos más bajos y en consecuencia podrán ser comercializados seguramente más temprano. Con respecto a las vaquillonas, se las debe clasificar como de maduración o terminación más temprana que los novillos; entrarán en la etapa de engorde a peso más bajo. A similares condiciones de gordura es necesario considerar que las vaquillonas serán comercializadas a pesos considerablemente menores que los novillos, aun dentro de una misma raza.

DISTRIBUCIÓN DEL PESO DEL MÚSCULO (CARNE ROJA)

La calidad de la carne para cualquier comida específica o hábitos del comer varían según la res del animal y es con esta variación que los criadores han estado obsesionados durante mucho tiempo. Esta obsesión tiene por objetivo, el de alterar la distribución de la carne sobre el cuerpo del animal, para de esta forma poder aprovechar mejor los cortes valiosos de carne y menos los más económicos. Ahora quisiera mostrarles qué es lo que ha sucedido como resultado de esa meta que se fijaron los criadores.

Nosotros tuvimos nuestra experiencia con la irrupción masiva de ganado Brahman al norte de Australia hace 25 años, debido a su resistencia a la garrapata. Nos preocupamos, creyendo que ese ganado de extraña conformación y aspecto haría retroceder completamente el progreso ganadero logrado hasta el momento. Pensamos que, seguramente, esos 'bichos' tendrían mucho menos de esos cortes caros y deseados por todos. Por esa razón nos abocamos en la tarea de hallar las diferencias en cuanto al porcentaje que correspondía al músculo en cada raza, para averiguar de ese modo, cuán alto era el precio que estábamos pagando por la resistencia del Brahman a la garrapata.

Un buen punto de partida pareció ser el ganado más primitivo disponible en esos días; obtuvimos entonces una selección de una propiedad en el Territorio Northern que no había introducido nuevos toros, por lo menos en los últimos 70 años, y en donde el objetivo del programa de crianza había sido la supervivencia del más apto. Por la disección total de estos animales en músculos individuales sobre 100 de ellos en cada media res, observamos que el 56 % del peso muscular estaba concentrado en aquellas áreas donde se aprovechan los cortes valiosos. Esta fue una buena base sobre la cual comparar los dos tipos de ganado moderno en nuestro negocio de la carne. Primero tomamos algunos Polled Hereford y disecamos un grupo de ellos. Ante nuestro asombro y el de muchas otras personas, el resultado anterior, con el ganado primitivo, se repetía, con un 56 % del total del peso muscular repartido en los "músculos caros". Esto parecía increíble en vista de la continua selección dentro de las razas para aquellos animales de los que se esperaba un desarrollo muscular superior en las zonas correspondientes a cortes valiosos. Entonces fue cuando, con nuestros pensamientos algo confusos aún, volvimos sobre los Brahman y repetimos la operación ya descrita; nos encontramos con que la respuesta era nuevamente el 56 %.

¿Qué quiere decir esto? Significa que el crecimiento de los músculos en el ganado es algo inherente a su propia naturaleza y se va manifestando a medida que se cumplen las diferentes etapas de crecimiento. No hubo ni hay aún, modo por el cual el hombre pueda provocar cambios significativos en la distribución del peso muscular en hacienda "normal". Todos los intentos tratando de seleccionar fenotípicamente para una mejor distribución del peso muscular, fracasaron desde su mismo comienzo, ya que éstos eran intentos hechos contra la naturaleza y es sabido que muy pocos esfuerzos tendientes a alterar los patrones naturales, fueron alguna vez provechosos.

Habrán notado que no se puede alterar la distribución del peso muscular en ganado "normal". Pero, por supuesto, hay gente en algunas partes del mundo que bajo la influencia de los altos precios de ciertos productos específicos, empujan la selección al animal hasta puntos más allá de lo normal y esto está perfectamente comprobado en el caso del ganado de doble músculo -el cual virtualmente está desprovisto de grasa- significa "calidad", han desarrollado un ganado que puede ser solamente descripto como anormal por sus dificultades de parición y por dejar de cumplir otras importantes funciones. En este ganado hay un pequeño traslado del peso muscular hacia los cortes valiosos.

En muchos países la base total de la producción de carne está basada en la armoniosa integración del ganado en su entorno o medio ambiente y nosotros no tenemos la intención de experimentar con un ganado funcionalmente ineficiente y anormal, en busca de una 'mejor' calidad de carne. Nuestro ganado carnívor debe estar habilitado para caminar, pastorear y reproducirse en nuestro severo y duro medio ambiente. Tenemos también que estar siempre alerta a que las exigencias de los consumidores no nos hagan perder ese rumbo y producir ganado ineficiente. Por lo tanto, mientras usemos hacienda y el ganado deba pastorear en nuestras grandes extensiones y con alimentación de baja calidad, tendremos que limitarnos al uso de ese ganado "normal" que posee una muy similar distribución del peso muscular, entre sí.

EL PAPEL DE LA GRASA

Como quedó establecido anteriormente, comer "carne de calidad" significa diferentes cosas para diferentes personas, y una de las variaciones más notables en el gusto de la gente, es la grasa. Mientras que un inglés encontrará apetecible su bife con 2 centímetros de grasa, un italiano exigirá el suyo con menos de 2 milímetros. Ambas personas son consumidoras y en consecuencia es obvio que no puede haber una respuesta al requerimiento óptimo de grasa.

La cuestión del gusto personal es muy importante y a no dudar que una gran parte de la popularidad de una raza se debe al hecho de que a la gente a quien fue vendida esa carne le apetece lo que come, y por lo tanto la considera carne de calidad. Esto mismo ocurre con diferentes razas en diferentes países, por diferentes gustos de los consumidores. Entonces podemos decir que "carne de calidad" en cualquier raza es aquella que sus consumidores desean. Lo que otros quieren es irrelevante. En consecuencia no se puede decir que la grasa es esencial para el gusto de la carne, ya que todo depende de quién este degustándola. Tampoco se puede decir que es irrelevante por la misma razón.

Pero por todo lo antedicho, me gustaría hacer una advertencia nuevamente en el sentido de que podría resultar desastroso permitir que los consumidores nos empujen demasiado lejos en la reducción de grasa en cualquier ganado. La carne ha sido preferida en múltiples zonas del mundo, no porque contenga X por ciento o Y por ciento de grasa, sino porque es "bife"; "el bife" una experiencia única en comida. Si próximamente se produce en muchos países del orbe un movimiento en contra de la grasa, y éste da lugar a un cambio sustancial en la naturaleza de la carne, estaremos en peligro de perder ese "algo" único que la distingue hoy de otros tipos de carne.

El ganado Hereford se ha convertido en una fuerza dominante en todo el mundo por muchas razones, tales como, su adaptabilidad al medio ambiente aunque este sea variable, y su producción de reses capaces de abarcar un amplio espectro de mercados. No perdamos el rumbo, tenemos mucho que aprender y probablemente recibamos una lección dolorosa observando la experiencia de sobrevida con los ganados más musculosos durante las épocas de sequía.

[Volver a: Carne y subproductos](#)