

# EL NOVILLO HOLANDO RINDE

Traducción y adaptación de un artículo de Michigan State University Extension publicado en DairyHerd.com. 2017. Todoagro N° 593.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Comercialización, transporte, desbaste, rinde, tipificación](#)

El mercado del novillo Holando terminado siempre experimenta descuentos en comparación con el novillo de razas de carne. Los novillos overos representan entre el 10 y 15% de la faena total y sufren un descuento de alrededor del 15% con respecto a los valores del novillo de razas de carne.



El novillo holando rinde.

Investigadores de la Universidad de Cornell encontraron que los novillos Holstein tenían solo 5,28 % menos rendimiento en comparación con los novillos Angus con el mismo peso una vez desbastados. Atribuyeron esto a que el Holstein presenta una mayor proporción intestinal, menor masa muscular, carne magra, y también a un mayor tamaño del hígado y la grasa intra-abdominal en comparación con los novillos Angus. También se ha demostrado que los Holsteins tienen una menor relación músculo-hueso en comparación con los novillos Angus, pero hay una ligera ventaja en los cortes deshuesados a favor del Holstein debido a su carne magra.

La carne de los novillos Holstein tiene muchas características deseables pues la similitud genética entre animales contribuye en gran medida a la consistencia en la calidad de su carne. También se han logrado grandes mejoras en las últimas décadas en cuanto al manejo y alimentación de los novillos Holstein resultando en una mayor eficiencia. Varios estudios de investigación han demostrado que el sabor y la ternura de la carne Holstein es por lo menos igual a la carne de novillos Angus.

Hay varios factores que afectan el rendimiento de la res y son diferentes para el ganado Holstein. El cuero del novillo Holstein presenta una proporción menor del peso vivo y tiene un impacto positivo en el rinde y los Holstein tiene más grasa depositada en los riñones, el corazón y el área pélvica. No hay mayores diferencias que éstas comparando con las reses de razas de carne. Los informes muestran que el % de rinde genera la diferencia histórica en los precios con novillos de razas de carne.

Otra diferencia en la carne de vacuno del novillo Holstein terminado en comparación con razas de carne es la forma y la dimensión del músculo. El bife y el lomo de Holstein se han descrito como de forma más triangular, estrechándose hacia el extremo de la cola.

Será todo un desafío para el productor encontrar oportunidades de comercialización para captar el valor de la carne del novillo Holando y reducir el habitual diferencial de precios.

Volver a: [Comercialización, transporte, desbaste, rinde, tipificación](#)