

CRECE LA TENDENCIA DE CRÍA DE TERNEROS HOLANDO PARA CARNE

Reportaje. 2011. La Opinión de Rafaela.

jvittone@concepcion.inta.gov.ar

abiolatto@concepcion.inta.gov.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Invernada en general](#)

"La Estación Experimental a la que pertenecemos viene trabajando hace unos 15 años en este tema. Si bien nuestro grupo se dedica a la cría de razas británicas y carniceras, este tema se absorbió como una alternativa productiva".

Lo que Vittone aclara es que "lo que nosotros trabajamos no es la cría tradicional del macho holando, sino que planteamos un engorde para pesos terminales chicos, terneros ligeros".

En una tendencia marcada a partir de la crisis campo-Gobierno, para obtener mayores beneficios económicos dentro de una misma explotación, se comenzó a desarrollar este aspecto para evitar el desecho de esos animales. "Se tienen alrededor de unos 800 a 900 mil machos Holando sobre el millón de vacas que tiene la Argentina, entonces la ecuación menos la faena daba la pérdida de unas 500 mil cabezas, ya que no valían más que el gasto que ocasionaba alimentarlos". El especialista sostiene que el cambio de precios también se dio por una caída en la oferta de carne, entonces "todo el potencial del macho Holando se destinó al mercado, aprovechando este potencial".

Más allá de las posibilidades, se hizo hincapié en la calidad de esa carne que surge de una raza seleccionada para la producción de leche, entonces da una carne diferente. Biolatto explicó que esto forma parte de un estudio financiado principalmente por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, para conocer los parámetros productivos y de calidad, incluyendo la calidad organoléptica, determinando sabor, terneza, aroma, jugosidad; y la calidad nutricional, apuntando a los perfiles de aminoácidos y de ácidos grasos.

"Esta carne proveniente de una raza para producción de leche da un resultado diferente", reconoce, sin embargo, actualmente con tanta terminación de todas las razas en un feedlot, en un corral, determina que haya un 70 por ciento de los animales que adquieren similares condiciones en el sabor, que era lo que hasta hace un tiempo permitía diferenciar en el paladar. "Con este producto en particular hicimos una prueba técnica específica, para determinar entre catadores entrenados y entre consumidores comunes, además de la comercialización, se pudieron conocer las falencias y virtudes de esta carne".

Existe una limitante en el precio desde la salida de la producción, ya que "si uno le pone precio a un Holando en pie, vale un 15 por ciento menos que las razas británicas. Si uno le saca 'la camiseta' al Holando, no existen grandes diferencias y se demuestra que toda la barrera que tiene es comercial". Lo que sostuvo Vittone en diálogo con LA OPINIÓN fue que "lo que hace variar el precio de la carne de Holando son los distintos actores de la cadena, cuyas razones pueden estar fundamentadas en lo que se refiere a la conservación en cámara y la menor cantidad de grasa que posee, lo que hace que se deshidrate más rápidamente que los cortes de británicos; y luego de una semana comienza a tomar un color azulado".

Los profesionales del INTA de Concepción del Uruguay reconocen que sólo en dos cortes se podría atribuir un problema comercial, que son los que necesariamente necesitan grasa, como es el caso de la chuleta y el asado, que en la raza Holando es muy difícil de lograr.

MENOS GRASA

Los animales para carne, sean de la raza que fueren demandan la misma cantidad de tiempo para el engorde, es más, "en favor del Holando, son más eficientes que las razas tradicionales en cuanto a la relación de peso y alimento. Lo que si tiene es un problema real en cuanto al engrasamiento, porque tiene menos células adiposas y eso no se puede modificar".

Según Andrea Biolatto, este aspecto "se puede llegar a convertir en una ventaja, desde el punto de vista que hoy el consumidor busca cortes de carne más magros, entonces se lo puede transformar en un punto positivo". Lo cierto es que la carne de Holando tiene un contenido menor de ácidos grasos y grasas saturadas, que son los componentes que más interesan a la hora de catalogar a los alimentos como más saludables. "Si bien en algún punto, el consumidor puede no estar acostumbrado a este tipo de carne, pero por otra parte hay un nicho de mercado más enfocado en la elección de alimentos con menor contenido de grasa".

Esto quedó demostrado en el estudio promovido por el IPCVA, ya que en muchos casos los consumidores eligieron estos cortes por la condición magra que visualmente demuestra la carne de Holando, que también añade buenas condiciones de ternera.

A la hora de implementar este tipo de explotación, para el tambo es una buena combinación. Sebastián Vittoni explica que "desde el punto de vista de eficiencia, los costos que se ponen en alimentos, hoy por hoy, dan resultados positivos, en cuanto a la capacidad operativa, sumará un incremento, pero de todas maneras esta propuesta habla de los mínimos requerimientos posibles, a través de tolvas que se cargan cada tres o cuatro días; y en unidades de producción chica, pero todo depende de la escala que se pretenda", implementándose en nuestra región unidades productivas pequeñas, e incluso guacheras comunes que se generan entre varios productores, lo cual responde a la demanda de invernada que se destina a feedlots.

Los productores que quieran obtener mayor información sobre este sistema alternativo de producción de carne, puede contactar a los profesionales del INTA entrerriano escribiendo a jvittone@concepcion.inta.gov.ar o abiolatto@concepcion.inta.gov.ar.

Volver a: [Invernada en general](#)