

PRIMEROS ENSAYOS DE TRANSPORTE DE CARNES EN BARCOS FRIGORÍFICOS

Montaya, A. J. 1970. Anales de la SRA. 320-321. Tomado del libro "Historia de los Saladeros Argentinos" por A. J. Montaya. Edit. El Coloquio, 1970, pag. 99.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Origen y evolución](#)

Es innegable que si el saladero representaba una importante fuente de recursos para el país, todavía estaba lejos de constituir una solución integral al problema de la colocación de nuestras carnes en el exterior. De ahí, entonces, las enormes posibilidades que se abrieron para la ganadería argentina cuando el Ingeniero Charles Tellier demostrara ante la Academia de Ciencias de París que podían mantenerse frescas las carnes permaneciendo en una atmósfera fría y seca, producida mediante la evaporación del amoníaco o del éter metílico. (1)

Hasta ese entonces, habían fracasado, en su faz comercial, todos los métodos de conservación propuestos por particulares, en distintas épocas, a las autoridades nacionales y provinciales. De igual manera, ningún resultado práctico había tenido el concurso que el Gobierno organizara, en el año 1868, con el propósito de estimular a los inventores, ya que a juicio de la comisión designada para dictaminar sobre los sistemas de conservación proyectados, ninguno de ellos satisfacía las condiciones esenciales requeridas. Hacía notar esa comisión en el informe que elevara al señor ministro del Interior, Dr. Dalmacio Vélez Sársfield, que todos los procedimientos presentados se fundaban en los siguientes principios:

- a) disminución de la temperatura, sistema que consideraba inaplicable "por el alto precio del hielo y las dificultades que causaría además de la conservación de la carne, la del mismo medio conservador";
- b) empleo de sustancias que absorbieran la humedad, tales como la sal;
- c) conservación de las carnes en recipientes cerrados, al abrigo del aire;
- d) uso de antisépticos que tendían a disminuir o destruir la fermentación de la materia orgánica. (2)

En 1876, tuvo lugar, en el navío "Le Frigorifique", la primera prueba de transportar a largas distancias carnes mantenidas a 0° C, según el método creado por el Ing. Tellier. Justo es consignar que el sabio francés contó en sus experiencias con la colaboración de nuestro compatriota, Máximo Terrero, y de dos ciudadanos uruguayos, Federico Nin Reyes y Francisco Lecocq.

"Le Frigorifique" arribó a Buenos Aires el 25 de diciembre de 1876. Probadas las carnes en una comida celebrada dos días más tarde a bordo del mismo navío, pudo comprobarse que, a pesar de su gusto algo desagradable, se hallaban en perfecto estado de conservación. La alteración del sabor era motivada por el largo tiempo que habían permanecido -entre 50 y 105 días- en las cámaras frigoríficas.

Como es de imaginar el acontecimiento provocó verdadera sensación en todos los sectores del país. La Sociedad Rural Argentina en una circular que enviara a sus asociados, en 2 de enero de 1877, solicitándoles su contribución para la compra del ganado que debía llevar a su retorno "Le Frigorifique", señalaba que el feliz resultado de la experiencia inducía a creer que el problema de la conservación de las carnes estaba científicamente resuelto.

El éxito que acompañó al ensayo de "Le Frigorifique", volvió a repetirse en ocasión del viaje realizado, en 1877, por otro barco francés, "Le Paraguay", que condujo en sus cámaras frigoríficas, desde Marsella hasta nuestro país, un cargamento de cuatro cuartos de vacuno y diez carneros (3). En "Le Paraguay" fue sometido a prueba un nuevo procedimiento, llamado "Carré-Jullien", en el cual, en lugar de 0° C se empleaban temperaturas que oscilaban entre los -20° y -30° C.

El informe de Alfredo Biraben, representante de la Sociedad Rural, conjuntamente con Federico Terrero, en la comisión nombrada para examinar los productos traídos por "Le Paraguay", no pudo ser más optimista y concluyente. El aspecto de las carnes, una vez desheladas, era enteramente igual al de las de un animal recién sacrificado, y su gusto no se diferenciaba en nada del natural. Además, el procedimiento "Carré-Jullien" ofrecía una serie de ventajas económicas sobre el "Tellier". Por lo tanto -concluía el Sr. Biraben- parece fuera de duda llegado el momento de ocuparse activamente y prácticamente de preparar materia alimenticia de entera satisfacción para el consumo europeo, en la seguridad que se vender a un precio bastante remunerativo para cubrir extensamente los gastos de su producción en estos días y propender eficazmente al desarrollo grandioso de su riqueza" (4).

Los viajes de regreso a Europa de "Le Frigorifique" y "Le Paraguay" no hicieron más que rectificar el triunfo de los procedimientos "Tellier" y "Carré-Jullien", a pesar de que algunas de las reses que transportó el primero de los navíos no llegaron a destino en perfectas condiciones.

- (1) Pedro Berges, El Frigorífico en la Argentina, en Anales de la Sociedad Rural Argentina, Año XLII, vol. LVII.
- (2) Anales de la Sociedad Rural Argentina, 1869, p. 421.
- (3) Pedro Berges op. cit.
- (4) Anales de la Sociedad Rural Argentina, 1877.

Volver a: [Origen y evolución](#)