

LA RAZA WAGYU

Asociación Chilena de Ganado Wagyu. 2008. Wagyu Chile,
Luis Pasteur 5280, Santiago, Chile.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas bovinas en general](#)

LA RAZA

La raza Wagyu (wa = japonés gyū = ganado) fue por muchos años utilizada como animal de trabajo y tiro en las distintas regiones de Japón y de acuerdo a cada región desarrollo matices morfológicos distintos, pero siempre favoreciendo una alta infiltración muscular (marmoleo) y docilidad. Fue solo hasta la era Meiji (1868 – 1912) cuando el Japón adopto hábitos de consumo occidentales y comenzó a consumir carnes y lácteos, deleitándose con las bondades de su carne bovina altamente infiltrada y sabrosa. En Japón y en el mundo esta carne se conoce como Kobe Beef.



En muy limitadas ocasiones ha logrado salir genética Wagyu desde Japón, debido a las protecciones que ejerce este país sobre su codiciado patrimonio ganadero. Wagyu Chile, con la asistencia de la Universidad del Estado de Washington y la empresa New Era Genetics pudo importar 50 embriones de Wagyu puro, además de 150 dosis de semen, que fueron traídos al país en estanques de nitrógeno sellados y certificados por el Servicio Agrícola de EE.UU., USDA/APHIS.

Producto de lo anterior se obtuvo la base genética de Wagyu que posee Wagyu Chile, es una de las más importantes fuera de Japón. Entre las sangres más destacadas están hijos de Fukutsuru 068, Michifuku e Hirashigetayasu. Wagyu Chile produce embriones y semen de estos animales seleccionados que han sido testeados por la empresa NenStar para verificar su capacidad de infiltración.

PRODUCCIÓN DE CARNE

Las características que mas llaman la atención de esta raza -donde el 90% del ganado es negro, es el sabor y textura, superiores a los tradicionales, con una alta presencia de ácido linoleico, y donde la grasa monosaturada se encuentra presente en una mayor proporción que la carne bovina tradicional. Una de sus características más importantes son la capacidad de infiltración del músculo, muy superior a cualquier otra raza, lo que se denomina marbling o marmoleo. El marmoleo depende de diversos factores entre los cuales destacan la genética, alimentación, el ritmo y tiempo de engorda y la edad. Por dicha capacidad es que se ha elegido a la Angus como receptora del semen Wagyu.

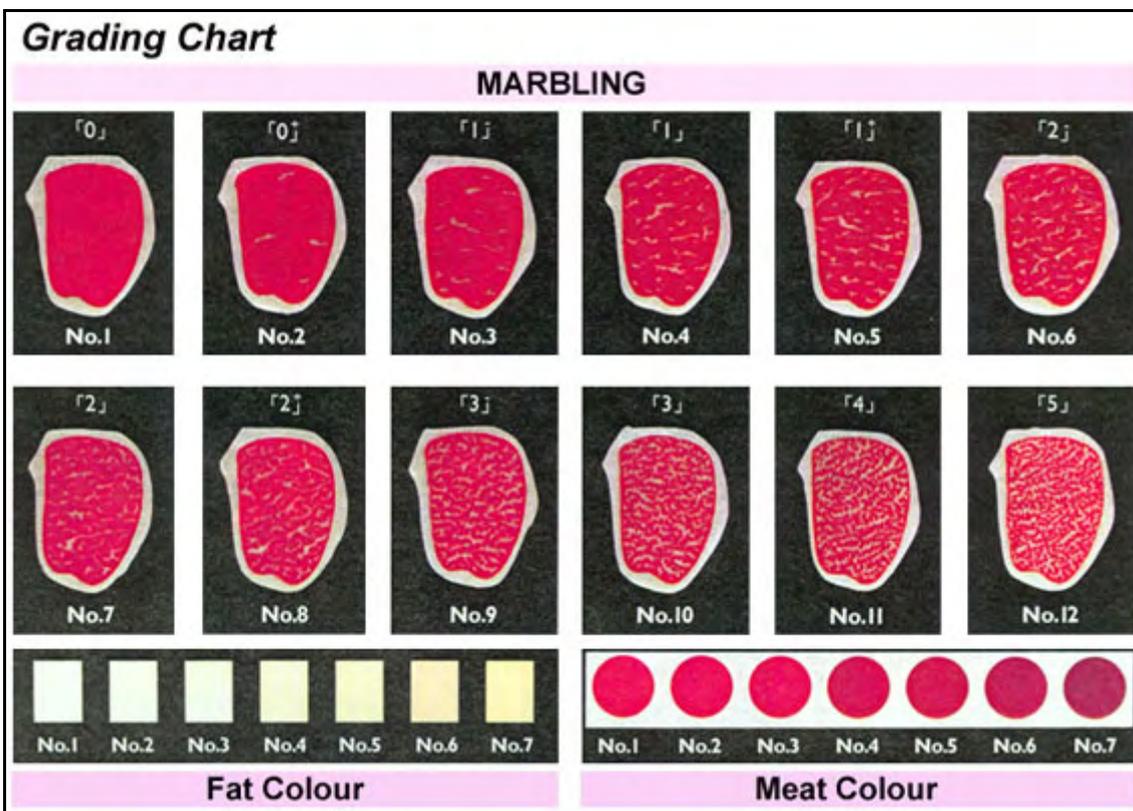
En Japón, el marmoleo es considerado el principal indicador de la calidad de la carne. A mayor marmoleo mejores son los precios obtenidos, con diferencias muy grandes entre las categorías. Para lograr los niveles de calidad requeridos por los mercados, se deben engordar los animales hasta alrededor de 700 kilos, con dietas formuladas por especialistas.

En Japón la infiltración en una escala de 1 a 12 donde uno es carne magra rechazada y 12 es carne altamente infiltrada, obtenida ocasionalmente y en forma exclusiva en algunos criaderos japoneses en la provincia de Kobe.

GRADO DE CALIDAD

La calidad de la carne está determinada por el marmoleo, el color y la luminosidad, la firmeza y textura de la carne, la lustrosidad y calidad de la grasa

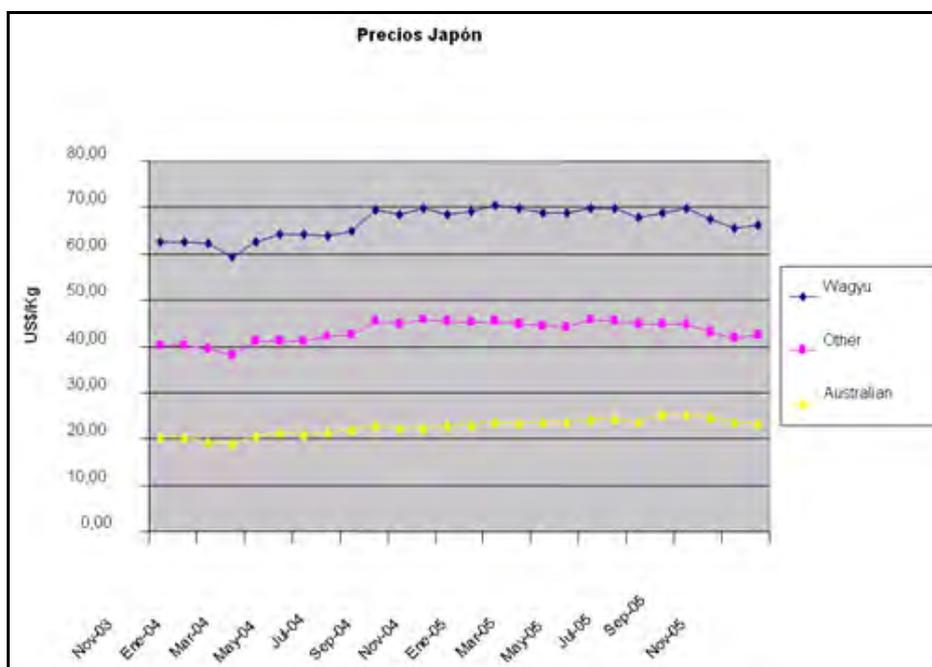
	Grado	N° BMS
5	: excelente	8 - 12
4	: buena	5 - 7
3	: normal	3 - 4
2	: baja	2
1	: pobre	1



EL MERCADO

El mercado mayorista de carne de bovino en Japón transó 1.470.000 Toneladas durante el año 2000 por un valor de US\$ 10.000 Millones. Del total transado, Japón importó 964.000 toneladas de carne de bovino por un valor de US\$ 2.700 Millones durante el año 2000. El 96% de estas importaciones proviene de EE.UU. y Australia,

siendo la carne de este último importada mayormente para ser procesada y la de EE.UU. importada como carne de calidad media, alcanzando mayores precios.



Desde la gestación de este proyecto se ha mantenido un estrecho contacto con los traders y potenciales compradores de carne Wagyu.

Los canales de distribución y promoción en Japón están firmemente establecidos a través de empresas que tienen una larga y estrecha relación con el Presidente de Wagyu Chile S.A., Fernando Hartwig, la que en algunos casos data a más de 20 años de trabajo conjunto en diversos proyectos y joint ventures orientados al mercado japonés.

A través de estas empresas recibimos constante información sobre la situación del mercado. Los diversos clientes japoneses visitan en forma regular las instalaciones de crianza de Wagyu Chile S.A. y ya se ha organizado el desposte y la clasificación de los primeros F1 producidos por nosotros.

[Volver a: Razas bovinas en general](#)