

# LA CARNE DE BUFALO

La producción bubalina se presenta como una alternativa pecuaria creciente en la región Nordeste Argentina (NEA). Existen aún escasos antecedentes nacionales sobre composición bioquímica, nutricional y de atributos de calidad de la carne de la especie.

**Caracteres de faena:** como parte de un proyecto de evaluación de caracteres de faena de la especie, se analizaron datos de bubillos faenados durante 36 meses en dos plantas frigoríficas ubicadas en las provincias de Misiones y Corrientes.

Se evaluaron 170 búfalos provenientes de las provincias de Corrientes, Formosa, Chaco y Santa Fé, tomando como referencia para la caracterización de las medias reses el sistema propuesto por la ex Junta Nacional de Carnes (JNC) para novillos.

Se entiende por clasificación a la catalogación de las medias reses en sus diferentes categorías, según sexo y edad y por tipificación a la evaluación valorando el desarrollo muscular (conformación) y el espesor de grasa de cobertura (terminación).

Según sexo y edad se designan las categorías en: novillo (media res de más de 117 kg), novillito (menos de 117 kg), vaquillona (hasta 113 kg), etc. El tipo de carcasa se determina analizando el volumen y desarrollo muscular relacionando la proporción de músculo y hueso teniendo en cuenta la ubicación de los cortes de mayor valor comercial. Para la conformación se evalúa las formas, perfiles y relieves de la masa muscular. Por medio de símbolos se identifican las medias reses en categorías según su conformación. Para el caso de novillos se utilizan las siglas: JJ (conformación superior), J (Muy Buena), U (Buena), U2 (Mediana), N (Regular), T (Inferior), A (Mala). Las restantes categorías se identifican con las letras del abecedario (AA, A, B, etc). El grado de gordura surge de la apreciación del espesor, acumulación y/o distribución del tejido adiposo que cubre las carcasas estableciendo 5 grados, describiendo los términos: magro, escaso, moderado, abundante y excedido, siendo los grados de gordura óptimos 1 y 2 tanto para el consumo interno como para la exportación.

Del relevamiento efectuado en los bubillos estudiados el 75 % fueron novillos y el 25 % novillitos, arrojaron un promedio de peso vivo de 535 kilogramos y un rendimiento neto de faena de 52 % promedio.

Los caracteres de faena obtenidos fueron: el 80 % con tipificación U2-1, el 16 % tipificaron U2-2 y el 5 % como U-1.

La grasa de cobertura y visceral es de color blanco claro, que es un atributo demandado por la industria y a los consumidores.

Los subproductos industriales incomedibles obtenidos durante la faena como ser: cabezas, patas, manos y en especial el cuero son los que influyen en el rendimiento neto de faena, ya que en conjunto representan el 12 % del total, pero que se ven compensados en el desosado de las medias reses para la obtención de cortes comerciales.

Una limitante hasta hacen pocos años era la comercialización del cuero por la diferencia en grosor y estructura con respecto al de bovinos, que llevó a la industria curtidora a adaptar tecnología especial para el tratamiento de los mismos, lográndose hoy la comercialización del cuero de búfalos a precios aun superiores a los de bovinos.

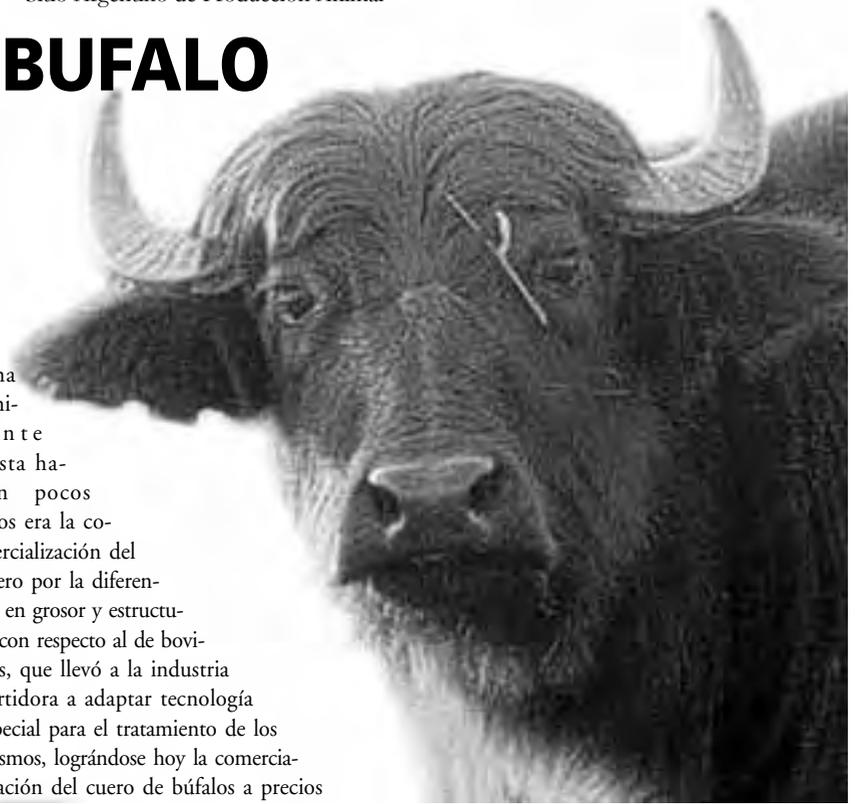
Un aspecto destacable es el escaso porcentaje de decomisos en playa de faena, inferior al 1 % por la aparente tolerancia a patologías frecuentes en la región, tales como Cisticercosis, Tuberculosis y Distomatosis Hepática y la fuerte resistencia de las serosas viscerales (hígado, riñones, corazón, etc).

**Composición química-nutricional de la carne bubalina:** Análisis efectuados en nuestra Universidad y ya publicados de carne bubalina, registró un valor proteico de 23%, humedad 74 %, grasa 0,52%, carbohidratos 0,73%. El total de minerales totales fue de 1,06%, en cambio los valores individuales fueron variables.

De acuerdo a datos aportados por INTA Castelar, el porcentaje de grasa intramuscular en el ojo de bife fue de 0.956g en 100 g de carne, los porcentuales de los ácidos grasos presente en la misma fueron: ácidos grasos saturados: 35%, ácidos grasos monoinsaturados: 27%, ácidos grasos poliinsaturados (ácidos con más de una doble ligadura): 23 %, Omega 6: 12.5 %; Omega 3: 5.2 %; Acido Linoleico Conjugado CLA : 0.45%.

**Proyección futura:** De mantenerse la situación actual del sector agropecuario la producción pecuaria tiende a arraigarse en las regiones mal llamadas marginales (NEA, NOA y otras) con características ecológicas que favorecen la producción de búfalos, alternando con la de bovino y otras especies propias de esas regiones.

En vista de obtener, recopilar y analizar datos de faena y de calidad de carne bubalina, la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE con un equipo de trabajo interdisciplinario tiene como objetivos inmediatos acciones dentro del marco de un Proyecto de Innovación Productiva (PFIP) aprobado a nivel nacional: Relevamiento y caracterización de los productos



res regionales de búfalos.

La concreción de un block test de la especie en conjunto con la SAGPyA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos), de manera de determinar semejanzas y diferencias con bovinos con respecto a la evaluación en pié, caracteres de faena, de cortes comerciales y de los rendimientos de cada uno de los parámetros analizados.

Actualmente se está instalando el laboratorio de calidad de carnes en la propia facultad, que permitirá obtener datos físico químicos, sensoriales y de atributos de calidad tendientes a fomentar el consumo de carne de la especie.

Según la Reglamentación (CE) N° 936/97 de la Comisión de Unión Europea se encuentra disponible un cupo de 2250 ton de carne de búfalos congeladas para ingresar a dicho bloque (compuesto por 25 países) no cubierto en la actualidad.

**Conclusión:** Los caracteres de faena de la especie bubalina son comparables a los de novillos de exportación, la carne es de excelente calidad nutricional, con bajo contenido de grasa, siendo una especie que se adapta a condiciones de explotación extensivas, en campos bajos, donde el bovino no puede producir con su mayor potencialidad, complementándose ambas especies, siendo por ello una herramienta de diversificación en la producción de carne en nuestro país. 

*Rebak, Gladys I.; Prof. Titular de la Cátedra Tecnología de la Carne y Derivados. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional del Nordeste. Sargento Cabral 2139. Corrientes. Argentina. TE: 03783- 425753. Int. 145. Mail grebak@vet.unne.edu.ar*