

CARNE DE BÚFALO: LA PROTEÍNA ROJA DEL FUTURO

Asociación Argentina de Criadores de Búfalos. 2006.

www.produccion-animal.com.ar

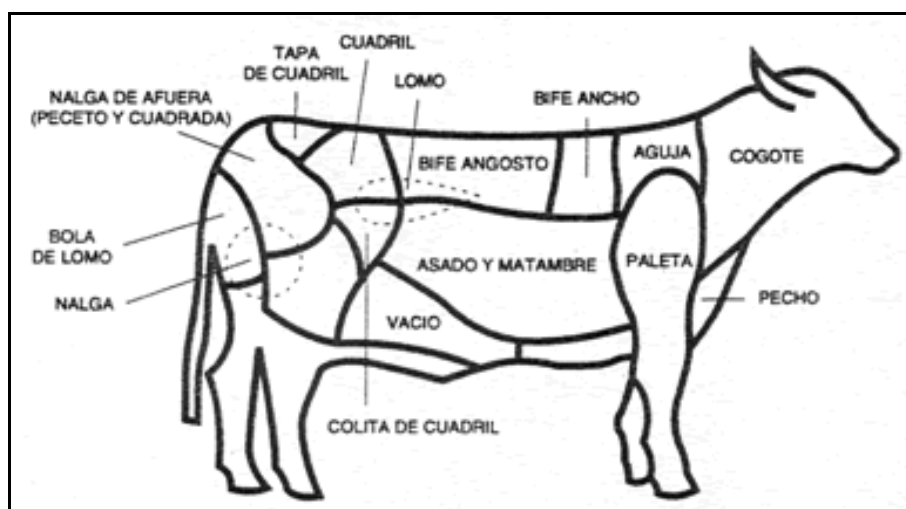
Volver a: [Producción de búfalos](#)

CARACTERÍSTICAS

- ◆ 30% menos de colesterol
- ◆ 55% menos de Calorías
- ◆ 11% más de proteínas
- ◆ 10% más de minerías
- ◆ Casi 100% menos de grasa intramuscular

	BÚFALO	BOVINO
Calorías, Kcal. Proteínas (N x 6.25)	131.00 26.83	289.00 24.07
Colesterol, mg.	36.90	52.00
Minerales: Suma total de mg. Calcio, Hierro, Magnesio Fósforo, Potasio, Sodio Zinc, Cobre y Magnesio	641.80	583.70
Vitaminas: Suma Total de mg. Ácido Ascórbico, Tiamina, Riboflavina Niacina, Ácido Pantoténico Vitamina B6, A, C. Fólico Vitamina B12	20.95	18.52

CONOZCA CADA PARTE DEL BÚFALO



Recuerde:

La carne, independientemente del corte, debe ser cortada en el sentido perpendicular a las fibras.

Usted sabía que...:

- ◆ La carne de búfalo tiene apariencia similar a las de la carne bovina, y además la grasa es totalmente blanca.
- ◆ El índice de grasa intra-muscular de la carne de búfalo es mucho menos que el de la carne bovina, permitiendo que, al retirarse la grasa Inter.-muscular, se obtenga una carne extremadamente magra y saludable.
- ◆ El sabor y la forma de preparación son similares a los de la carne bovina. Experimente sus recetas caseras con carne de búfalo.
- ◆ En los Estados Unidos la carne de búfalo es muy consumida en la forma de Hamburguesas con bajos tenores de colesterol.
- ◆ En la Argentina, la res de novillos es calificada en la misma forma que el ganado bovino y su carne también usada en embutidos dietéticos.
- ◆ En el Brasil los cortes son los mismos de la carne bovina, sirviendo tanto para asado como para tradicionales platos de cacerola u horno.
- ◆ Para mejor resultado observe también la técnica de descongelamiento. En el uso doméstico la mejor forma es bajar la carne congelada para la heladera normal en el día anterior al uso. Después del descongelado no vuelva a congelar la carne.

LECHE DE BÚFALA: EL ORO BLANCO

CARACTERÍSTICAS

Sabor levemente endulzado color muy blanco. Mayor contenido de calcio, el porcentaje de grasa butirosa es 2.5 a 3 veces mayor, mayor viscosidad, tensión de la cuajada superior pH más alto, 34% más de proteínas (las proteínas lácteas son muy ricas en caseína y tiene alto más de albúmina y globulina) 19% más de lactosa. 20% menos de colesterol.

La grasa de la leche de búfala es más rica en ácido butírico, en ácidos grasos de cadena larga como el ácido palmítico y el ácido esteárico, y en algunos ácidos grasos poli-insaturados, mientras que es más pobre en ácidos grasos de cadena intermedia (de C6 a C12).

La leche de búfala tiene mayor valor de saponificación, valor de reichert y temperatura de fusión más elevada, y tiene un índice de Butiro-Refractómetro menor, un valor de polenske de Yodo menos.

Para consumo humano, en Italia, le agregan 33.53 % de agua en la leche de búfala para igualarla a la de vaca.

LA VERDADERA MOZZARELLA

Se reconoce por:

- ◆ El color: Blanco, con tonalidades de porcelana, brillante. (la de vaca: amarillenta y opaca)
- ◆ La grasa: mayor tenor (20-30%)
- ◆ La textura: de superficie bien lisa (la de vaca más áspero). Su piel es bien fina y el meollo es húmedo (al ser cortado deja escurrir un suero generoso). De textura elástica (vaca: más quebradiza)
- ◆ El sabor: más adulado, además de un fondo levemente ácido.

INDUSTRIALIZACIÓN

Productos que se elaboran:

- ◆ queso fresco o criollo
- ◆ manteca
- ◆ ricota
- ◆ yogurt
- ◆ mozzarella
- ◆ provola

En las India:

- ◆ Quesos cheddar, carnal, brick, surati y fundido. Además utilizan la leche para consumo, el principal producto es el ghee (manteca clarificada, con 99 % de grasa, se conserva en condiciones tropicales, es la única fuente de grasa animal para los hindúes).

El queso de mayor importancia es la Mozzarella, se obtiene desmenuzando el cuajo fermentando en agua a 100 °C para hilarlo y formar la masa que después se fracciona (Mozzare) y se madura y estoquea en agua salmuera. Por cada 100 Kg. de leche de Búfala se obtienen 20 Kg. (en verano) a 25 Kg. (en Invierno) de queso Mozzarella.

En vacas se obtiene de 9 a 12 Kg. de este queso, que además es de inferior calidad como ya vimos, y presenta grumos con fuerte sabor a queso común.

Volver a: [Producción de búfalos](#)