

CRÍA DE BÚFALOS PARA CARNE EN EL DELTA ENTERRRIANO

Lic. Carlos Armando Cadoppi. 2003. Acaecer, 28(323):26-30.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas de búfalos](#)

INTRODUCCIÓN

La cría del búfalo presenta algunas ventajas con relación a los bovinos. Tienen una mejor conversión del forraje en carne y son más rústicos y resistentes a las enfermedades. La utilización de la carne de búfalo, por su alto valor nutritivo y menor cantidad de colesterol que la que posee el ganado vacuno, puede ser una interesante alternativa, tal como lo demuestra la experiencia que lleva adelante el licenciado Carlos Armando Cadoppi. En su establecimiento La Filiberta, ubicado en Ibicuy, sobre el Delta entrerriano, se crean las condiciones ideales para la producción de carne de búfalo, una producción poco difundida en el país hoy en vías de encontrar una salida redituable.

El búfalo de agua tuvo su origen en Asia y se piensa que su aparición se dio hace 10 mil años. La especie "bubalus-bubalis" comprende 19 razas diferentes e incluye al denominado búfalo de los pantanos, del cual forman parte cuatro razas que son las de mayor difusión. Entre éstas, la Mediterránea es la más común de encontrar en nuestro territorio.

La población mundial de búfalos alcanza las 150 millones de cabezas, la mayor parte de las cuales se encuentran en el continente asiático, especialmente concentradas en la India, Pakistán y China. Tradicionalmente, estos países han aprovechado al búfalo como animal de tiro y para la obtención de carne y leche.

Cuando pasó al continente europeo, la producción de búfalos adquirió un carácter estrictamente doméstico en Italia, Bulgaria, Hungría y Rumania. Luego se produjo su exportación a Sudamérica donde, tuvo una rápida expansión en Colombia, Venezuela y el Brasil.

Sólo a principios del siglo XX, los búfalos hicieron su aparición en la Argentina donde se comenzó a utilizar la leche y se efectuaron algunas experiencias de cruzamientos con bovinos que no dieron resultado por la diversidad cromosómica. A partir de esa instancia, las manadas de búfalos quedaron libradas a su propia suerte y declaradas presa de caza.

LOS BÚFALOS EN LA ARGENTINA

Se calcula que actualmente la Argentina cuenta con unas 40 mil cabezas, el 90% de las cuales están concentradas en las provincias de Formosa, el Chaco, Santa Fe y Corrientes. De las tres razas que habitan nuestro suelo la Mediterránea, como se dijo, es la de mayor relevancia. Recién a comienzos de los años 60, el búfalo comenzó a despertar un renovado interés por el valor nutritivo de la leche y la valorización de su explotación para la obtención de carne. Se evaluó, por ejemplo, que poseen una mejor conversión de forraje en carne que los bovinos, tienen una mayor rusticidad y más resistencia a las enfermedades. El carácter manso de los búfalos terminó de convencer a los indecisos.

La imagen del búfalo como animal de tiro se mantuvo durante mucho tiempo hasta que, paulatinamente, comenzaron a observarse con más detalle sus cualidades comestibles. Su carne es tierna, sabrosa y posee excelentes cualidades nutritivas. Tiene una apariencia similar a la carne vacuna, el porte de los animales es parecido al de los vacunos, posee entre un 30% a 40% menos de colesterol, es 70% inferior en lípidos, el contenido calórico está 55% por debajo de la carne vacuna y tiene 10% más de vitaminas y minerales. La carne es de color más claro y demanda menor tiempo de cocción. Todos estos datos figuran en el Boletín N° 8 del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), en una nota referida a la composición de los alimentos

LA OPCIÓN PRODUCTIVA

Vecino a las Islas del Ibicuy, en el sur del Delta entrerriano, rodeado de un clima templado y benéfico, con tierras fértiles y de excelentes pasturas, hay un criadero de búfalos en el cual se brindan las condiciones ideales para su desarrollo. El establecimiento, llamado La Filiberta, cuenta con un plantel seleccionado de búfalos mediterráneos, criados en plena libertad, con una alimentación natural, propia de esa zona privilegiada. El suelo, sin contaminantes, y una alimentación totalmente exenta de anabólicos, permite obtener una carne tierna, sabrosa, sin excesos de grasa y con un sabor único e inconfundible.

La incorporación constante de hacienda proveniente del norte del país, encuentra un ambiente totalmente diferente al habitual. En La Filiberta se reproduce el hábitat: natural del búfalo, con campos bajos y arroyos y esteros

en los que agua circula de manera permanente, lo que facilita una excelente adaptación de los animales. Un eficiente sistema de **zanjas y de "atajarrepuntes,"** posibilita drenar los excesos de, agua.

De acuerdo a los expresado por Armando Cadoppi, licenciado en Tecnología de Alimentos y responsable del establecimiento, el criterio predominante en el manejo de rodeos de búfalos se basa en la presencia de lotes pequeños con el objeto de maximizar el rendimiento de los potreros, que no exceden las 100 hectáreas y que están delimitados únicamente con boyero eléctrico, lográndose de esta manera una gran mansedumbre en el ganado y transporte adecuado del mismo. "A diferencia de los búfalos del norte -aseguró el productor de Entre Ríos- nuestro rodeo pastorea en praderas naturales donde abunda el rye-grass y el trébol blanco, lo cual nos permite obtener una carne de excelente calidad".

EL MERCADO DE LOS BÚFALOS

Los cortes más cotizados a nivel internacional son los bifés anchos y angostos, lomo y cuadril. La carne es de color rosado y los cortes son similares al de los vacunos. Posee grasa blanca y un menor veteado en los músculos. En países como Italia, Inglaterra y los Estados Unidos se elaboran distintos tipos de embutidos, hamburguesas y salazones curadas, que son muy requeridas por el sabor particular que los caracteriza y por sus cualidades nutritivas.

Los porcentajes promedios de rendimiento de la res al momento de la faena son variables, aunque los valores oscilan entre el 51 % y 53% con animales de entre 30 a 32 meses, con manejos eficientes y buena alimentación. En la primera faena realizada con búfalos de La Filiberta, este guarismo llegó al 52%, lo que se atribuye a que los animales no superaban los 500 kilogramos y los 30 meses.

Los productores piensan que la reciente reglamentación de la faena y comercialización de la carne de búfalo ayudará a formar un precio de referencia en el mercado, hecho que hasta el momento no existía debido a que se faenaba y vendía como si fuera carne vacuna.

La carne de búfalo de calidad es muy demandada en Europa, donde se la valora especialmente por su bajo contenido en colesterol y grasa intramuscular. Estas son cualidades que prevalecen en los animales alimentados con pasturas naturales, agua fresca y que presentan certificado de procedencia. Están creciendo los requerimientos de esta carne por parte de los Estados Unidos, debido en parte al auge de la carne de bisonte. Sin embargo, una de las condiciones básicas para que nuestros rodeos alcancen esos destinos y se incremente la demanda por parte de los mercados internacionales es avalar las propiedades de la carne con certificaciones fehacientes que constituyan una garantía para los consumidores finales.

La Argentina todavía no participa en la exportación de carne de búfalo. La primera faena oficial se registró al finalizar 2002. Australia tiene asignada una cuota por parte de la Unión Europea. El Brasil también incursionó con este producto en otros países del mundo.

UN CAMBIO DE MENTALIDAD

La cría de búfalos para la producción de carne ha seguido hasta el presente esquemas prácticamente fijos. El objetivo ha sido ganar la mayor cantidad de peso posible hasta la faena, con animales de más de 500 kg., lo que genera búfalos con un tejido conectivo muy desarrollado y por consiguiente menor terneza.

Los conceptos más recientes, y que lleva a la práctica el productor de La Filiberta, se relacionan con dos aspectos básicos: lograr una carne sabrosa y tierna, dos atributos que son considerados fundamentales por los mercados internacionales y que al ser respaldados por las determinaciones científicas que avalan su alto poder nutritivo contribuirán, sin dudas, a franquear la puerta de entrada de los potenciales clientes.

El proyecto que lleva adelante Cadoppi prevé la faena de búfalos con distintos pesos y edades, con el fin de continuar efectuando determinaciones químicas y físicas y proseguir acumulando datos fehacientes que avalen las propiedades de los animales que cría. El establecimiento entrerriano cuenta con la colaboración del Instituto de Tecnología de Alimentos del INTA, que está realizando las determinaciones químicas y físicas de caracterización de la carne que incluyen paneles entrenados en degustación, que se encargan de avalar las propiedades nutritivas y organolépticas de la carne de búfalo de agua criado en las islas entrerrianas. Estos ensayos incluyen manejos comparativos de engorde con 210 búfalos de distintas edades, con el objeto de trabajar con poblaciones representativas y lograr conclusiones contundentes acerca de un manejo eficiente, para alcanzar una mayor calidad en la carne y las propiedades nutritivas que le son propias.

EL FUTURO INMEDIATO

El auge de las producciones alternativas, ya sea como fuente única de ingresos o complementando otra actividad principal, ha tomado un especial impulso durante los últimos años. El campo de la investigación y desarrollo en los más diversos aspectos que conforman la actividad del hombre, se ha convertido en una constante que invita a renovados desafíos y a una inventiva y creatividad que parece no tener fin. La posibilidad de incursionar en nuevos terrenos, en el marco lógico de la responsabilidad, eficiencia y seriedad, encuentra como en el caso de La

Filiberta, el terreno apropiado para encarar una actividad productiva que históricamente fue desmerecida y desconocida.

Armando Cadoppi afirmó que en el futuro inmediato los productores de carne de búfalo deben aunar esfuerzos para cambiar el viejo sistema de producción, con el fin de lograr una carne que reúna las condiciones que demandan los mercados internacionales y que se relacionan, básicamente, con una carne sana, la certificación de procedencia, calidad indiscutible, terneza y sabor, dentro de un esquema de manejo de producción homogéneo. El entrevistado se mostró convencido acerca de la necesidad de trabajar en la difusión de una carne nutritiva y saludable, de modo que se puedan revertir algunos conceptos equivocados que aún persisten sobre este producto.

Los lectores interesados en obtener mayor información sobre la cría y producción de búfalos pueden dirigirse a la siguiente página de Internet: www.bufalosargentina.com donde podrán encontrar los aspectos más interesantes de la cría de estos animales.

VENTAJAS DE LA CARNE DE BÚFALO

Los resultados de estudios realizados con la carne de búfalo del establecimiento entrerriano por el INTA Castelar, muestran diferencias significativas en los niveles de calorías, lípidos totales y proteínas al efectuarse la comparación con ejemplares de los Estados Unidos, de acuerdo a cifras dadas a conocer por el Departamento de Agricultura de ese país (USDA).

Por ejemplo, cada 100 gramos de carne de búfalo de la estancia La Filiberta se encontraron 108 Kcal., 1,50 gramos de lípidos totales y 23 gramos de proteínas. Los ejemplares analizados por el USDA mostraron los siguientes valores: 1,31 Kcal., 1,80 gramos de lípidos totales y 26,86 gramos de proteínas.

Otra de las constataciones realizadas por el INTA fue que la carne de búfalo producida en sistemas pastoriles, contiene altos niveles de ácidos grasos Omega 3 y de los isómeros conjugados del ácido linoleico. Ambos compuestos presentan propiedades benéficas sobre la salud humana. Los conjugados del ácido linoleico poseen características anticancerígenas. La inclusión de este tipo de carne en una dieta balanceada está especialmente indicada para los consumidores que requieren de una baja ingesta de lípidos dietarios.

Las determinaciones físicas y bioquímicas que se realizaron con el INTA Castelar permiten garantizar el contenido en colesterol, ácidos grasos esenciales, calorías y proteínas de una manera exacta, teniendo también en cuenta el gusto y la terneza, entre otras características.

De acuerdo a lo expresado por Armando Cadoppi, responsable del establecimiento La Filiberta, estas propiedades varían significativamente de acuerdo al tipo de alimentación y al manejo que se implemente con el rodeo.

Los estudios realizados sobre la carne del búfalo entrerriano permiten asegurar que se trata de uno de los análisis más completos que se hayan efectuado a nivel mundial. Por otra parte, los datos preliminares obtenidos hasta la actualidad demuestran una excelente aceptación por parte de los consumidores.

La posibilidad de optar por nuevas alternativas alimenticias que incorporen el valor de una mayor calidad nutritiva, encuentra en los búfalos de las islas de Ibicuy el clásico ejemplo de lo que se puede lograr con dedicación, empeño y seriedad, con miras a satisfacer los paladares más exigentes.

[Volver a: Razas de búfalos](#)