

CARNES NO TRADICIONALES: LA POTENCIALIDAD DEL BÚFALO

Red Alimentaria. 2009. Americarne.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de búfalos](#)

INTRODUCCIÓN

En el Delta entrerriano se empezó a criar el búfalo de agua, una carne poco conocida, pero de alto valor nutritivo y menor colesterol que otros productos cárnicos. La Filiberta es un establecimiento que desarrolla esta actividad con miras a imponerse en el mercado nacional y mundial por las cualidades de sus carnes.

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 Lic. en Tecnología de Alimentos, 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 actividad poco difundida en el país y en vías de encontrar una salida redituable.

Este criadero 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 que posibilita drenar los excesos de, agua.

El criterio predominante en el manejo de rodeos de búfalos de La Filiberta 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.

BÚFALOS DE AGUA

Esta especie tuvo su origen en Asia y se piensa que su aparición se dio hace 10 mil años. La "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.

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.

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.

EL MERCADO

Los cortes más cotizados a nivel internacional son los bifes anchos y angostos, lomo y cuadril. La carne es de color rosada 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.

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.

PERSPECTIVAS

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. Los especialistas afirman 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, ternera y sabor, dentro de un esquema de manejo de producción homogéneo. Además señalan 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.

[Volver a: Producción de búfalos](#)