

HACIA LA PRODUCCIÓN PORCINA DE CALIDAD

Ing. MSc. Julio Chaves*. 2014. www.actualidadporcina.com

*Lima, Perú.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

En lo primero que piensan los comercializadores es en la rentabilidad

En nuestros días el negocio porcino no solo debe enfocarse en satisfacer la demanda local, sino en mirar hacia afuera, y la única manera de hacerlo es elevando el nivel de calidad del producto final, a fin de ser competitivos en el exigente mercado internacional.

El camino a tomar para alcanzar un nivel óptimo en la producción de carne porcina, es a través de evaluación de cada parte del proceso, incluso tomando en cuenta el primer eslabón de la cadena: lograr una correcta adecuación de las plantas de cosecha (plantas de faena o sacrificio).

Los productores de cerdo piensan en el mayor número de cerditos nacidos vivos, mayor número de cerditos destetados y mayor número de cerdos a mercado, porque ahí está la ganancia. Sobre esa idea, también se debe considerar cuánto tiempo debe tener el cerdo según el requerimiento de nuestro mercado.

En mercados como el de EE.UU., los cerdos están pesando alrededor de 127 kg. de peso vivo cuando van a la planta de cosecha; en el caso del Perú no se castra, lo cual es fabuloso, pero hay que asegurarse que se evite el olor sexual y eso solo ocurre entre los 87kg y 90kg; entonces las prácticas zootécnicas de producción van a obedecer al mercado que queremos dirigirnos.

El productor también busca la mejor conversión alimenticia, esto es lo mínimo que pueda invertir en alimento para incrementar el máximo de peso. La idea del productor es poder usar una menor cantidad de alimento por el costo de las materias primas. Se puede decir que nos hemos convertido en una industria de soya y maíz. Cuando los precios estaban bajos era muy fácil la alimentación, en comparación a los precios que se manejan en nuestros días. Entonces, la idea del productor es usar cada vez la menor cantidad de alimento, pero este debe ser de muy buena calidad, muy bien balanceado.

Por su parte, en lo primero que piensan los comercializadores es en la rentabilidad. Ellos compran en el mercado (a excepción de algunas industrias, asociaciones o grupos que compran al mercado y venden independientemente a las carnicerías o a quien sea) y forman parte o son comercializadores, además de procesadores; pero hay otros países donde hay intermediarios, obviamente lo compran muy barato y lo venden al máximo que se pueda para ir incrementando las utilidades.

El comercializador quiere mayor cantidad de carne magra (sin grasa) porque es lo que más desean, ya que las amas de casa y, en general, piden a su casero que le quiten esa grasa. Mayor cantidad de carne de calidad. Menor merma posible.

ENTENDER EL PENSAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES

Sobre el consumidor el resumen es bastante sencillo porque en pocas palabras su requerimiento es uno, quiere que el producto sea de calidad y ante ello surge un interrogante: ¿qué significa calidad? Acerca de este punto se conceptualizan varios aspectos. La edición vigésimo segunda de la RAE detalla que calidad es la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor. Pero nosotros que estamos inmersos en el mundo de la tecnología y tenemos que servir al consumidor, decimos que es el conjunto de características de un producto que satisfacen las necesidades del consumidor; aunque quizás algunas veces el consumidor no sabe lo que quiere y tenemos que educarlo, porque a nosotros no nos conviene un consumidor mal informado, ya que la competencia puede crear confusión u ofrecer lo que ellos consideren de calidad.

Si la diferencia de calidad es abismal, inmediatamente se van a comprar a la competencia y me dejan de comprar a mí; por lo tanto, debemos educar al consumidor para que sea capaz de discernir lo que es calidad y entonces compre calidad, para cuando me manden del exterior esas toneladas y toneladas de productos que se quedan en algunos países. Si mi producto es de calidad, no tengo por qué comprar del extranjero, porque el peruano es de igual calidad, o mejor.

La calidad tiene que ver con la textura y ello se asocia al sabor; preferimos comer carne que sea suave, además de deliciosa, jugosa y sabrosa, pero si no logramos altos estándares de calidad y a la gente no le gusta, no compra más. Entonces, lo primero que busca el consumidor es que la carne sea suave, luego que sea jugosa, y hay una característica que el consumidor no busca pero se espera y es que sea inocua (que no provoque daños). Finalmente, que sea saludable.

El cerdo que obtenemos en nuestros días no puede ser más saludable, es la mejor carne que hay, tiene poca cantidad de grasa. Además, se busca que sea producida y procesada humanitariamente; mucha gente no tiene conocimiento de donde vienen los productos, pero conforme vayamos educándolos se le debe decir: “Nosotros lo que hacemos para ofrecer un producto de calidad, suave, jugoso, inocuo y saludable es procesarlo y producirlo de forma humanitaria, ese es un buen argumento para empezar a mejorar la imagen”.

EN BUSCA DEL OBJETIVO DE LA PRODUCCIÓN

El consumidor al recibir un producto que disfrute y desee consumir más frecuentemente, se le debe cuidar y ofrecer lo mejor. Al que no come cerdo no lo voy a convencer, entonces con quien se debe trabajar es con el que sí considera entre sus alternativas alimentarias el consumo de carne de cerdo. El productor y el comercializador se deben preguntar e investigar qué hacer para lograr que el cliente consuma más, se debe lograr que aumente la frecuencia de consumo de cerdo y para ello se debe trabajar en mejorar la apariencia, sabor y jugosidad.

La apariencia tiene que ver con el color, es clave, es lo primero que nosotros vemos, y basados en el color tomamos decisiones sobre textura, cantidad de magro, etc. El sabor tiene que ver con la humedad y presencia de cierta grasa.

Las cartillas oficiales de marmoleo en cerdo, quiere decir la grasa que está dentro: 1.0 y 2.0 son los más saludables, 3.0 y 4.0 más grasa, hasta 6.0 y 10.0 que ya concentran gran cantidad de grasa, que tiene sus ventajas y desventajas: desventajas desde el punto de vista de salud y ventajas desde el punto de vista de sabor. El sabor está en la grasa. La grasa tiene que ver con la suavidad; mejora la sensación de suavidad.

RESPONSABILIDADES EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD

Si nos detenemos a pensar por responsables, podríamos preguntar quiénes son y la respuesta siempre será que los primeros son los productores quienes tienen que pensar desde la genética y manejo, hasta faenado y producto final. Ellos tienen que buscar animales que genéticamente satisfagan las demandas que el mercado pide. La gente relaciona al cerdo con obesidad y hemos satanizado al cerdo.

Los procesadores tienen que adecuar dos aspectos: el manejo de pre cosecha animal y el manejo post cosecha de canales. Puede ser que los productores hagan el mejor trabajo del mundo; puede ser que los procesadores hagan el mejor trabajo del mundo, pero si lo procesan mal y no se hace caso a las condiciones tecnológicas nuevas, como no meter los canales a frío, va a perder toda la calidad, el proceso y cadena.

Calidad es la suma de factores: genéticos, ambientales, de producción y manejo, transporte y manejo, cosecha y procesamiento. La producción de cerdo magro ha generado varios aspectos con relación a la calidad. Hoy lo correcto es carne magra.

Transportar al animal es un arte. En Europa necesitan sacar una licencia especial para poder transportar animales, aquí nos falta mucho. Sobre el manejo en planta de cosecha, usamos las banderitas y sonajas, pero a veces tratamos de improvisar y no es lo apropiado.

PROCESOS

Los procesos deben ser higiénicos. La nueva ley de SENASA nos obliga a hacer las cosas muy bien, pero lamentablemente los procesos no siempre son los mejores, esos animales van a estar estresados y por ende, nos van a dar la peor calidad de carne. Esos manejos y todas esas cosas integradas pueden generar carne de calidad o pueden destruir la calidad de la carne.

La gente quiere comprar carne con color atractivo, porque el color es el factor número en la decisión de compra de la carne; el color te dice que están sabrosas y uno intuye que así es. Pero también es un indicador de la calidad, especialmente de la calidad de cerdo.

Carne PSE quiere decir carne pálida, suave y exudativa (pierde humedad). Entonces, si yo tengo este tipo de carnes tengo problemas. Colores estándar 1.0 y 2.0 (L*61 y L*55) son colores no deseados; los colores deseados son 3.0 y 4.0 (L*49 y L*43); 5.0 y 6.0 (L*37 y L*31) tampoco son deseados por que son muy oscuros. La carne pierde una cantidad de líquido normal, en cambio hay otras que pierden casi todo el líquido y se nota en los supermercados.

RESPUESTAS ANTE EL CONSTANTE CAMBIO

Podemos resumirlo en un mejoramiento continuo de todos los procesos. La única forma que logremos que la cadena sea fuerte es que todos los eslabones sean fuertes. Si mi eslabón menos fuerte es producción, ahí ya perdimos todo. Si hay mal manejo de carnes en supermercados, se rompe al final. Si hay mal manejo de carnes y mal manejo animal, se rompe en el medio. Entonces, tengo que tener todos los procesos engarzados y fuertemente unidos y asegurados para que el proceso sea el ideal.

Existen programas como el “Desde la granja al tenedor”, que se encarga de ver desde que el lechón y, desde antes, hasta cuando lo estoy comiendo en el plato; ya sea como un trozo de chicharrón, cerdo asado, costillas o en embutido.

Se debe utilizar la mejor genética, aquella que nos garantice animales libres de PSE genético. En Europa ya no permiten que cerdos con PSS (síndrome de estrés porcino) se crucen con los demás, los están eliminando porque es un problema de calidad que nos está generando más PSE. Otro problema es el RN (gen napole), que también es un gen que da mala calidad de carne de jamón ácido o carne ácida.

Hay que buscar genéticamente lo ideal, mejorar la alimentación de acuerdo a la calidad genética del animal y etapa de vida. Mejorar el transporte de los animales y todos los factores a su alrededor. Es importante reducir el estrés pre-cosecha en cerdos, para disminuir la condición PSE de la carne; es nuestra obligación reducir el estrés. Ingresar rápidamente los canales a las cámaras frías para disminuir la rápida caída de pH (medición de acidez).

Tenemos que innovar, desarrollando nuevas tecnologías como la inyección o tenderizado. Puede ser tenderizado con aguja o procesos un poquito más sofisticados como es la inyección. En EE.UU. se le denomina carne “enhanced” y tiene mayor aceptación en la gente, porque es mucho más jugosa y suave.

Hay que tomar nuevas acciones. Tenemos que manejar programas como "De la granja al tenedor", asegurar la calidad de todos los procesos, buenas prácticas de producción animal y, por último, prestar atención al bienestar animal.

Debemos proveer solo carne de cerdo de la mejor calidad, que es inocua y cumple con todas las normas de producción y bienestar animal que nos exigen todos los mercados internacionales. Esa es la única forma en la que nosotros vamos a entender que nuestras granjas y nuestro trabajo como productores es producir hacia mercados de calidad muy exigentes.

[Volver a: Carne porcina y subproductos](#)