

CALIDAD DE LA CANAL DE CERDO

aacporcinos. 2008. SAGPyA – ONCCA .
www.produccion-animal.com.ar

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

INTRODUCCIÓN

La Canal de cerdo es el cuerpo entero del animal sacrificado tal y como se presenta después de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, entero o partido por la mitad, sin lengua, cerdas, pezuñas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma.



La calidad de la canal está determinada por varios factores tales como la raza, la alimentación, grado de engorda, edad, etc.; éstos podríamos considerarlos de índole externa y otros de índole interna o inherentes a la canal en sí, como la conformación, consistencia, olor, sabor, color y valor nutritivo.

La conformación está condicionada al tipo morfológico a que pertenezca el animal y en general podemos decir que si lo que actualmente prefiere el consumidor es carne magra, hay que orientar la producción hacia ese fin y buscar el desarrollo de las grandes masas musculares (jamón, lomos) y la poca abundancia en los lugares de menor calidad (carrillos, cruz, cuello, miembros, etc.).

El olor en la carne se debe a la presencia de ácidos grasos volátiles y varía de acuerdo a la edad, sexo, alimentación, sistema de explotación, etc. Los animales salvajes tienen carnes más olorosas debido a las yerbas que consumen, un poco menos los mejorados, alimentados en pastoreo y menos aún los explotados en confinamiento. Describir el olor de la carne, no es fácil, lo más que puede decirse, es que es un olor sui generis y particular para cada especie, que se transforma en repugnante cuando entra en descomposición.

El sabor de la carne de cerdo está íntimamente relacionado con el color de la misma y se acentúa de acuerdo a la proporción de grasa, dependiendo también de la edad y alimentación entre otros factores. La carne de los animales jóvenes tiene generalmente mal sabor, debido a la abundancia de conjuntivo y a la carencia de grasa, pero la grasa no debe ser tampoco exageradamente abundante, porque entonces las carnes también saben mal; se considera que un 35% de grasa es suficiente y debe estar además bien infiltrada en el tejido muscular; asimismo la carne de los animales engordados en confinamiento sabe menos sabrosa que la de los pastoreados, no hay que olvidar por otra parte que el sabor de la carne se modifica considerablemente por las preparaciones culinarias y depende, por lo tanto, del particular gusto de cada quien.

El color viene dado por la mioglobina y es variable de acuerdo a la edad, alimentación y ejercicio, así como al sexo; la carne de los machos es más oscura que la de las hembras, la de los animales salvajes más que la de los domésticos dentro de éstos, la de los animales pastoreados presenta tonalidades más subidas que la de los confinados; las carnes grasas son menos rojas que las magras. En realidad es bastante difícil describir el color de la carne del cerdo, en términos generales cae dentro del grupo de carnes blancas, pero la de los animales de capa blanca, presenta además un tinte rosado, en cambio las canales de animales negros son más oscuras, presentando a veces tonalidades nacaradas debido a las grasas; por otra parte, según la región muscular de que se trate, así presentará la intensidad de su coloración; los músculos más irrigados son más rojos que los débilmente irrigados, además, mientras más tiempo pasen las canales expuestas al aire, más se van oscureciendo por la acción del oxígeno sobre la hemoglobina.

El valor nutritivo de la carne de cerdo es variable con la edad, con el sistema de explotación y alimentación y con el tipo. En las edades tempranas, las carnes son más ricas en minerales y proteínas, pero menos ricas en grasas y vitaminas; a medida que aumenta la edad, van decreciendo aquellos y aumentando estas. De todas formas, la carne de cerdo es la más rica en tiamina y la que mayores calorías proporciona de todas las carnes de animales domésticos.

LA TIPIFICACIÓN DE CARNES PORCINAS POR MAGRO EN LA ARGENTINA

¿Qué es y para qué sirve tipificar carnes?

Tipificar es adoptar un conjunto de normas de calidad mediante un método confiable y definido que permita estimarla. Para lograrlo hace falta definir o darle un sentido al término "calidad", más aún cuando se habla de productos de origen biológico, que llevan implícita alta variabilidad.

En carnes porcinas, se reconoce actualmente que el criterio de calidad más importante es el contenido de músculo o la proporción de tejido magro. En eso hay una coincidencia entre los distintos sectores porque el consumidor exige carne magra, con menos calorías y colesterol; el industrial quiere que cada kilo de cerdo que paga tenga más músculo y menos grasa; y al productor le sale más barato alimentar cerdos para producir carne que para acumular grasa.

La tipificación en carnes permite agrupar reses en clases y compararlas entre sí para que compradores y vendedores alcancen un lenguaje común que les permita comercializarlas incluso sin su presencia física. También posibilita orientar la producción hacia el tipo de reses que el mercado exige, recompensando a las de mayor calidad, y aumenta la competitividad del producto, entre otras ventajas.

Con el fin de fomentar un progresivo mejoramiento de los planteles en esa dirección, a partir del 17 de agosto de 1995 se adoptó la tipificación de carnes porcinas por magro en la República Argentina (Resolución S.A.G. y P. N° 57/95), dejándose de lado la que se basaba en la conformación muscular o relación músculo: hueso y la "terminación" o gordura de las reses mediante patrones algo subjetivos.

Es un sistema utilizado por los principales países productores porcinos del mundo y su adopción implicó una nueva forma de comercializar cerdos en nuestro país. Permite incrementar la objetividad de la predicción de la calidad en forma económica, no requiere de análisis físico-químico extra, es de rápida ejecución, no entorpece el ritmo de faena de los frigoríficos y no desvaloriza las carcasas.

La metodología consiste en medir los espesores de la grasa dorsal y del músculo longissimus dorsi de las reses en la línea de faena mediante una sonda óptica automática de penetración.

Con esos datos medidos en milímetros y aplicando una fórmula de predicción, se estima el contenido de tejido magro (o contenido de músculo) expresado en porcentaje del peso de la res sin necesidad de despostarla. La sonda se halla conectada a una computadora y a una impresora para emitir el romaneo oficial, que es el documento comercial donde se ve reflejado el rendimiento de cada res y los promedios para la "tropa" (o remesa de hacienda), pudiendo así emplearse para fijar el valor de los cerdos vendidos.

Actualmente, los equipos de medición aprobados por la SAGPyA son el **Fat O Meat'er** (modelo de terminal S-70) de origen danés, y el **Hennessy Grading Probe** (modelo de sonda GP4), neozelandés.

Básicamente, se trata de "pistolas" de medición que poseen un estilete de filos cortantes que atraviesa la res, y porta en el extremo una sonda de penetración. Esta tiene una fuente emisora de luz y un receptor que trabajan sobre el principio de reflexión de la luz dando lecturas diferenciales según el tejido: la grasa y los tendones producen una reflexión más alta que las fibras musculares.

Los puntos de las reses donde se realizan las inserciones de la sonda son precisos y derivan de estudios científicos que comprobaron la alta correlación entre los espesores medidos en esas posiciones y el contenido muscular de la carcasa.

El personal que maneja las sondas electrónicas en las plantas frigoríficas es privado y dependiente de ellas, y debe estar habilitado mediante cursos teórico-prácticos que dicta la ONCCA. (Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario).

Los tipificadores deben cumplir un rol neutral, respetando la reglamentación vigente en materia de clasificación y tipificación. Son controlados mediante inspecciones periódicas de este Organismo. Por Resolución, los productores o remitentes de hacienda tienen permitido el libre acceso a la descarga, faena y tipificación de sus envíos en el frigorífico destino.

La tipificación mediante sondas de penetración se aplica únicamente en la categoría "cachorros, capones y hembras sin servicio" cuyas reses pesen entre 70 y 115 Kg. en el palco de clasificación y tipificación del frigorífico.

Ello implica una modalidad optativa de comercialización de sus reses "por magro", que se agregó a las tradicionales compras en pie y por rinde "al gancho".

En las categorías restantes (lechones, cachorros parrilleros, padrillos, torunos y chanchas) se mantuvieron las normas de tipificación anteriores (Resolución N° 49/90 de la ex-Junta Nacional de Carnes-JNC), establecidas en base a su conformación y terminación determinadas visualmente. Eso significa que estas categorías solo pueden comercializarse en pie (por "kilos vivos" de la hacienda) o "al gancho" (por kilos de "res limpia" en frigorífico).

Para la puesta en marcha del sistema, debió adoptarse un valor base de tejido magro que sirviera de referencia en el estándar de comercialización. Teniendo en cuenta el relevamiento de 1995, representantes de la producción y de la industria acordaron fijar la base de comercialización en el 44% y a partir del mismo, un sistema de bonificaciones y descuentos.

El estándar de comercialización establece que por cada 1% por sobre el 44% de magro se bonificará con al menos 1% más del llamado "precio base" y que por cada 1% por debajo de 44% de magro se descontará como máximo el 1% del "precio base".

Por "precio base" se entiende la oferta libre que se hace por Kg. de peso de faena de reses porcinas que cumplan un determinado requisito: en este caso, que la tropa a la que pertenezcan tengan un promedio de 44% de músculo.

El peso de faena o peso limpio de la res, o peso limpio de playa para porcinos, está definido en la Resolución IJ-493/78 de la ex JNC como el resultante de la pesada en la balanza de romaneo oficial en playa de faena con la siguiente preparación: con cabeza, unto, riñones, riñonada, patas, manos y cola y el corte medio en el dorso, de modo tal que las dos medias reses queden unidas únicamente en la parte inferior del cogote.

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