

Capítulo XI

RAZA BOVINA JAPONESA

WAGYU

SINONIMIA:

Wa-gyu (wa = japonés, gyu = ganado), Buey de Kobe, buey Tajima, kuroge wagyu (ganado japonés de piel negra), tajima-ushi.

ZONA DE ORIGEN:

Kobe es el puerto desde donde se embarca la carne a distintos puntos del mundo, y es la capital de la provincia de Tajima, denominada también Prefectura de Hyogo.

Con millón y medio de habitantes, Kobe es una franja aprisionada entre el mar de Seto, a la orilla del Pacífico, y las suaves montañas del Oeste, envueltas en una densa niebla perpetua.

El ganado del que procede la carne de Kobe es de varias zonas rurales del Japón. Decenas de ciudades y prefecturas (Sanda, Yamagata, Matsuzak, etc.) producen esta carne de primera calidad.

ORIGEN

Por motivos aparentemente religiosos no había una demanda pública de proteínas de origen animal como carne bovina o leche, en Japón, hasta el año 1868. Durante muchos años los bovinos introducidos en Japón desde Asia media y desde la península de Corea, eran utilizados para el trabajo de la tierra y el transporte y no como fuente de proteína. Los equinos también eran utilizados, pero estaban bajo control gubernamental para las necesidades militares.

Durante la Restauración Meiji en 1868, el Gobierno autorizó la importación de animales de otras razas de vacunos para cruzamiento, para mejorar la población nativa, como Pardo Suizo, Shorthorn, Devon, Simmental, Ayrshire, Korean, Holstein y Angus. Estas razas fueron utilizadas en distintas regiones, lo que dio lugar al mejoramiento genético. En 1910 el gobierno decidió que esos cruzamientos no eran beneficiosos y la importación fue prohibida para mantener la pureza de la raza Wagyu.

Desde el punto de vista de la genética, la raza bovina japonesa ha estado aislada por más de 200 años, por las condiciones de isla del territorio japonés y dentro mismo, por su topografía de montaña, lo que impidió el traslado de animales, que se desarrollaron en forma diferente según las regiones.

Soldados y viajeros japoneses retornaron a su país con la experiencia de haber probado la carne bovina. En la década de 1960 comienza una demanda de carne, relacionada también con la mecanización y el inicio del uso de los fertilizantes y agroquímicos que aumentaron fuertemente la producción agrícola.

El consumo de carne bovina es considerado en Japón un lujo de muy alto costo, pero también de muy alta calidad, por lo que es consumido solo en pequeñas porciones.

Recién en la última década del siglo XX la carne de buey de Kobe ha sido apreciada por especialistas y gourmets de otros países. De los 1,2 millones de cabezas sacrificadas al año en Japón, sólo 5.000 (un 0,4 %) son Wagyu. Su exportación, por lo tanto, es insignificante. De ahí el interés de países ganaderos en explotar estas reses en zonas más ricas en pasto y que permitan una mayor producción.

Existen cuatro principales razas Wagyu: Japonesa Negra, Japonesa Café, Japonesa sin cuernos y Japonesa de cuerno corto. Por las dificultades de traslado dentro del Japón, sumado a la diferente utilización y manejo de la genética, el Wagyu de una región es diferente al de otra, dando origen a diferentes líneas:

Línea Tajima o Tajiri:

Se originó en la prefectura de Hyogo. Son negros y se utilizaban originalmente para tiro, por lo que han desarrollado cuartos delanteros más grandes y traseros más ligeros. Son de tamaño más reducido y con tasas de crecimiento más lentas, pero tienen una mejor calidad en la producción de la carne, ya que brindan los mayores niveles de marbling, y grandes ojos de bife. Es la línea más adecuada para mejorar la calidad de la carne, pero contando con un menor tamaño.

Línea Shimane o Fujiyoshi:

Se originó en la Prefectura de Okayama. Son de altos frame, buen promedio de sus tasas de crecimiento, calidad de la carne, y temperamento tranquilo.

Línea Kedaka o Tottori:

Se originó en la prefectura de Tottori. Fueron utilizados para trabajo por lo que tienden a ser animales más grandes, con fuertes líneas de lomo. Presentan un frame alto, con buenas tasas de crecimiento, y muy buena fertilidad. Tienen la piel suelta, lo que les permite una mejor adaptación a zonas calurosas.

CARACTERÍSTICAS:

El 90 % son de pelaje negro y un 10 % colorado. El colorado proviene de las islas de Kyushu y Kochi. Son astados, de tamaño moderado, muy mansos, dóciles, de alta fertilidad, bajo peso al nacimiento (26 - 28 kg) y adaptación a diferentes ambientes.

Su principal característica diferencial es la capacidad genética para producir un gran marmoleado o ve-teado, que es de alta heredabilidad, lo que da terneza, jugosidad, sabor y textura a su carne, superiores a las de las razas tradicionales, con una alta presencia de ácidos oleico y linoleico, y donde la grasa monosaturada se encuentra presente en una mayor proporción que en la carne de cualquier otra raza vacuna. Esos ácidos grasos tienen el efecto de reducir el nivel de colesterol en la sangre.

El marmoleo depende de diversos factores entre los cuales se destacan la genética, la alimentación, el ritmo y tiempo de engorde y la edad, razón por la cual, en nuestro país, se ha elegido a la Angus como receptora del semen Wagyu.

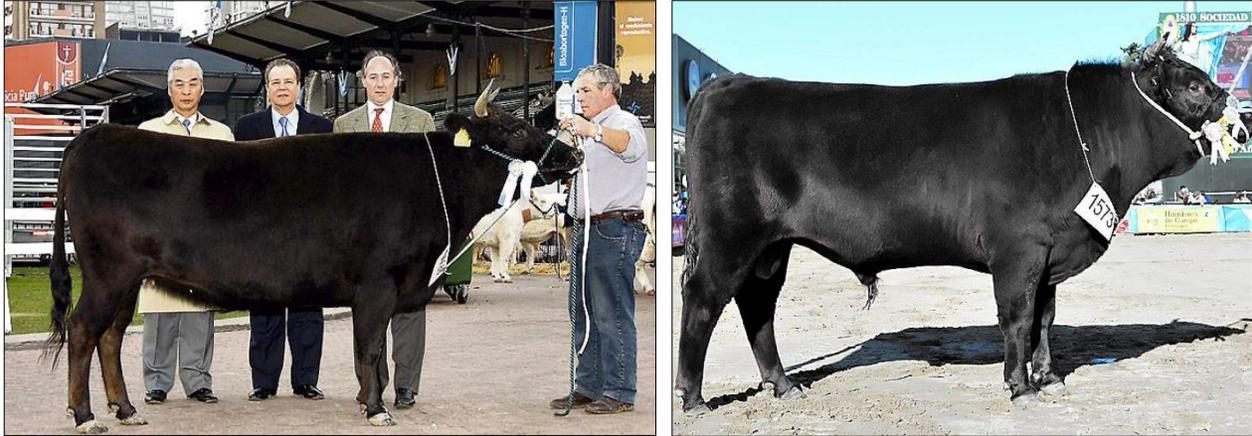
Posee un alto rendimiento en carcasa y un alto rendimiento en carne debido a su liviana estructura ósea y al escaso depósito de grasa de cobertura, ya que la energía la acumula en forma de grasa intramuscular.

Para lograr los niveles de calidad requeridos por los mercados, se deben engordar los animales hasta alrededor de los 700 kilos, con dietas formuladas especialmente.

En Argentina, en los primeros ensayos los novillos y las vaquillonas alcanzaron los 700 a 750 kilos con 30 a 34 meses, pero se espera estabilizar la producción a los 30 meses de edad con kilajes entre los 650 y 700 kilos. El engorde es a corral y dura no menos de 12 meses, con una ganancia diaria de 700 a 800 gramos y entre 20 y 30 % menos de conversión que un novillo británico. Si bien la conversión es baja, lo importante es que logren un buen nivel de engrasamiento. El costo de producción es el doble que en un novillo británico, pero se compensa con el valor de la carne que se negocia a precios internacionales muy superiores.

Son precoces reproductivamente.





- a) Los Wagyu participaron por primera vez de la Exposición Rural de Palermo en 2008 con cuatro ejemplares de la cabaña Santo Tomás de la Sierra, ubicada en Saldungaray, provincia de Buenos Aires;
b) Lote 1573, de Wagyu Argentina, Gran Campeón de la Exposición Rural de Palermo 2010.

GRADOS DE CALIDAD

La calidad de la carne está determinada por su marmoleo, color, luminosidad, firmeza y textura y la lustrosidad y calidad de la grasa. En Japón, el marmoleo es considerado el principal indicador de la calidad de la carne. A mayor marmoleo mejores son los precios obtenidos, con diferencias muy grandes entre las categorías. Se emplea una escala de 1 a 12 donde uno es carne magra rechazada y 12 carne altamente infiltrada (Kobe Beef), obtenida en forma exclusiva en algunos criaderos japoneses en la provincia de Kobe.



Distintos cortes de carne Wagyu



Reses Wagyu

DIFUSIÓN EN LA R.A.:

La idea de introducir la raza Wagyu en la Argentina fue gestándose cuando en la década de 1990 se empieza a hablar de la posibilidad del mercado asiático, del mercado americano, y de la calidad de carne, sabiendo que entre los muchos factores determinantes para evaluarla, el marmoleado tiene una influencia muy importante, en la medida que por calidad se interprete ternera, jugosidad y sabor.

La visita a Japón realizada por el Dr. Luis O. Barcos en 1998 le permitió probar el tipo de carne japonesa. Sin duda es para un gusto especial, para un consumo anual diferente y para un consumidor de productos diferenciados que pueda pagar por ella.

En esa oportunidad se pudo ver a diferentes animales de la raza japonesa que producen esa carne, el sistema de producción y el concepto de producción. Luego de mucho trabajo de investigación relacionado a la calidad de la carne y a los requerimientos de los consumidores de diferentes lugares del mundo, se llegó a la decisión de incorporar la genética Wagyu a la Argentina.

Los primeros 70 embriones Wagyu negro y colorado los trajo Gabriel Romero de la cabaña Don Benjamín, en 2000, desde Canadá y Estados Unidos, que son los países americanos que tienen genética disponible. Usó receptoras británicas y armó su rodeo de pedigrí. En el año 2001 Luis O. Barcos y Jorge Luis Meré introducen embriones y semen congelado también de Canadá y Estados Unidos.

En la actualidad, existe un rodeo de pedigrí conformado por unos 200 ejemplares, habiéndose realizado unos 3000 cruzamientos sobre hembras británicas, en especial Angus, aunque también se hicieron pruebas con Braford y Brangus. El rodeo nacional supera los 2.000 animales.

ASOCIACIÓN:



En 2001 se conformó la Asociación Argentina Criadores de Wagyu.

Araoz 2246, (1425) C. A. de Buenos Aires.

Tel.: 011 4832 8239

www.wagyu.org.ar - wagyu@wagyu.org.ar

APTITUDES DE LA RAZA WAGYU PARA CRUZAMIENTOS

Comparados los pesos y las ganancias diarias desde el nacimiento hasta la faena (sobre 700 kg de peso vivo), se comprobó que la raza Wagyu presentó un efecto importante y se concluyó que los hijos de padres Wagyu presentaron menor peso, estadísticamente significativo ($P \leq 0,05$), al nacimiento y al destete que los hijos de padres Angus, y a su vez, presentaron menores ganancias diarias de peso, estadísticamente significativa ($P \leq 0,05$) que los animales controle. Al mismo tiempo, entre los diferentes tipos de híbridos Wagyu, se pudo concluir que los híbridos Wagyu x Angus presentaron mayores pesos, estadísticamente significativos

($P \leq 0,05$), con respecto a los otros híbridos durante el engorde, pero no presentaron diferencias significativas con respecto a la ganancia diaria de peso en el mismo período de tiempo. En conclusión, los híbridos Wagyu presentan menor peso al nacimiento, al destete y menor peso al año de edad que los animales Angus y presentaron menor GDP en comparación con los animales controles (Pino y col, 2009).

Es evidente que la ganancia por criar esta raza en pureza o en cruza estriba, únicamente, en el alto precio de venta de su carne para consumo interno de alto poder adquisitivo o para exportación a ciertos mercados especializados.

