

CARNE, CONSUMO Y SALUD

Debate sobre el estudio de la Dra. Pilar García
Boletín del Centro de Consignatarios Directos de Hacienda. 12(107):16-17.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

COMENTARIOS SOBRE EL TRABAJO PRESENTADO

El ensayo se hizo con unos 80 novillos A.Angus propiedad de productores de AACREA. En este trabajo se reafirman las diferencias significativas que hay en más en colesterol en la carne de novillos feedloteros con respecto a novillos engordados a pasto, y en otras características conexas.

Y, por otro lado, se demuestra que los novillos engordados a pasto que reciben suplementación estratégica producen una carne con bajo tenor de colesterol, es decir que mantienen los valores de los novillos engordados exclusivamente a pasto.

EL DEBATE Y ALGUNAS REFLEXIONES

Terneza:

Lo que pide el mercado hoy es terneza, esto es hoy una prioridad, a tal punto de que permita cortar el bife con un tenedor. Para algunos, esto hace que se demande como lo mejor al ternero o ternera gordos. Pero otros dicen que no es tan así, porque también un novillo bien terminado y con corta edad cubre esa demanda. Los EE.UU. les vendieron a los japoneses la idea de que la máxima terneza se logra engordando los novillos a los 600-800 kilos (que es la mercadería de los feedlots americanos).. Pero esto no es así, porque está demostrado (Luis María Firpo Brenta) que la terneza no mejora con la mayor grasa de veteado, sino que con una mayor cantidad de vetas, y eso es ya algo de genética, de razas. Acá defendía a la A.Angus.

La terneza también depende del tratamiento post-mortem. Las reses de novillo que van a Europa llegan después de 20 días de frío, y después de ese período de maduración, tienen una terneza excelente. Y por el contrario, el mercado argentino requiere carne más "fresca", para lo cual habría que renunciar algo en terneza. La carne con 20 días de maduración puede ser considerada "abombada" en nuestro mercado.

Graso y magro:

Se le preguntó porqué para hacer este ensayo se había elegido a la raza A.Angus, justo una de las que tiene tendencia a engrosarse más rápidamente. Pilar García contestó que era porque A.Angus es la raza mayoritaria del país, y además porque esto tiene poca importancia, debido a que las distintas razas o cruas pueden variar muy poco los resultados en la carne. Lo importante, dijo, es la alimentación que los animales reciben, es controlar el manejo de la alimentación, no pasarse, es decir hacer un control dentro del sistema.

Además, hay diferencias entre los diversos cortes. Hay cortes más magros. Y acá cabe hacer la diferenciación del producto en el mercado. Los chicos hoy, y los no tan chicos también, en MacDonaldis, etc., están comiendo hamburguesas (Luis E. Garat), que contienen entre el 10 y el 20% de grasa (!). E inclusive importan la grasa de los EE.UU. para que eso tenga "verdadero sabor americano". Están enseñando a comer la carne más nociva.

Los médicos en Argentina no favorecen al consumo de carne vacuna porque se manejan con la información médica norteamericana, que se basa en animales feedloteros. En el mundo los médicos comenzaron a cambiar de actitud. Por ejemplo, en N. Zelanda, ya el "extra lean beef", o bife extra magro, está bien visto por los médicos.

Mercados e información:

Es decir que esencialmente está faltando muchísimo la información en Argentina para revertir la tendencia descendente del consumo de carne vacuna. Y no como dijo uno de los presentes que eso se puede hacer juntando algo de plata entre un grupo de productores. Se necesita hacer algo como en los EE.UU.: quizás no llegar a 100 millones de dólares por año para promoción, ya que nuestro mercado son 25 millones (los que comen) y no 200. Estaba presente un productor, invernador, que además es médico en una ciudad de la pcia. de Bs.As., y que comentó que el único enterado de los valores de la carne a pasto entre los médicos era él.

Hoy otra prioridad entonces es informar.

¿Y el mercado? ¿Cuántos saben qué mercados hay y qué mercaderías se requieren? Por ejemplo, el mercado de los jóvenes de 17 a 25 años, que son los que van a dominar de acá a 5 ó más años, ¿Qué es lo que están demandando? ¿Alguien lo sabe? La impresión es que no les gusta hacer asados como a nuestra generación. Pero sí consumen cerveza de a tambores, y no es debido a lo bien que hace la cerveza. Porque todo lo contrario, es algo que hace mal. Pero está muy bien marketinado entre la gente de esa edad.

Dietas humanas, niveles de consumo, y tipo de ácidos grasos: Los esquimales carecen en absoluto de problemas cardíacos. Y es porque en su dieta tienen sólo a los ácidos grasos "Omega 3".

La dieta mediterránea (de la cuenca del mar homónimo) es sanísima y preventiva de problemas cardiovasculares, porque en vez de ac. grasos saturados (que es el que produce problemas), incluye ac. gr. monoinsaturados, provenientes del aceite de oliva que usan.

Los médicos en Argentina recomiendan en la dieta humana, que no se superen los 60-80 gramos diarios de grasa, y dentro de ésta, el 50% mínimo debe ser ac. graso monoinsaturado.

Héctor Huergo defendió el feedlot, diciendo que no se debe dedicar el tiempo a debatir y establecer diferencias entre novillos a pasto y novillos feedloteros, y que lo que hay que hacer es unirse y recuperar el mercado que se ha perdido frente a otras carnes, por ejemplo la carne de pollo. A esto le contestaron que cada tipo de novillo tendrá su mercado o su nicho de mercado. Y que además, es una realidad el hecho de que los médicos no aceptan en las carnes más de terminado tenor de grasas insaturadas. Quizás la solución sería controlar también el sistema de alimentación en los feedlots para adaptarse al mercado.

Volver a: [Carne y subproductos](#)