

# LA LÓGICA DE LA CARNE: CÓMO SE DESARROLLA EL MÚSCULO

Bob Long. 1998. Oeste Ganadero (extraído de Rev. Aberdeen Angus N° 190), 1(3):14.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne y subproductos](#)

La carne es el alimento más saludable, prestigioso y de mejor sabor del mundo. Contiene aminoácidos para una nutrición apropiada y es una fuente de minerales y de vitamina B. La carne hace a los hombres más fuertes, más hermosas a las mujeres y más inteligentes a los niños. La carne es músculo. Los músculos están unidos al esqueleto e interconectados entre sí, para hacer posible que el ganado pueda ponerse de pie y moverse con la contracción y expansión de los mismos.

Todos los animales tienen exactamente la misma cantidad de músculos y éstos están ubicados en los mismos lugares del esqueleto. Este hecho da por tierra la tan mentada referencia a las distintas formas de musculatura. También destaca lo inexacto de frases como "hay animales que tienen músculo hasta en las articulaciones".

Si bien la forma del músculo es la misma en todos los animales, hay grandes diferencias en la musculatura total o en la relación músculo-hueso. Dos novillos de igual tamaño de contorno pueden tener una cantidad distinta de músculo. No es poco frecuente que en dos novillos del mismo contorno nos encontremos con que uno tiene el doble de músculo que el otro.

Al tener grandes diferencias en la musculatura, debemos darnos cuenta de que los músculos crecen en la misma proporción que el esqueleto. Pero hay excepciones. Un ternero recién nacido tendrá un porcentaje mayor de su musculatura total en las patas que un animal de más edad.

Esta es, aparentemente, la manera en que la naturaleza ayuda al ternero sobrevivir, ya que inmediatamente después de nacer, debe ponerse de pie y seguir a su madre para alimentarse. Sin embargo, para el momento en el que ha duplicado su peso de nacimiento (aproximadamente a las seis semanas de vida), la forma del músculo queda definida para el resto de su vida.

Como la musculatura se da siempre en la misma proporción debemos tener en cuenta aquello de que debe haber "más peso (o más carne) en los cortes más caros". Esta reflexión nació hace años cuando algunos criadores decidieron que más músculo en la costilla y el lomo y menos en el resto de la carcasa sería algo bueno. Se trata de un buen deseo, pero no es posible. Datos provenientes de distintas investigaciones de Estados Unidos, de Australia y Canadá coinciden en que las diferentes razas de carne (las británicas, europeas y cebú), las lecheras, el ganado salvaje y hasta los búfalos tienen la misma relación entre sus músculos. Esto no significa que no se pueda aumentar o disminuir la cantidad de músculo. Simplemente, significa que no podemos cambiar un músculo sin alterar todos los demás en la misma proporción. Dicho de otro modo, cada músculo en el cuerpo del animal representa un porcentaje constante de la masa muscular total y este porcentaje es igual en todos los animales. La correlación es perfecta. Este mismo principio se observa en los distintos cortes, cada uno representa un porcentaje específico de músculo. Esto se aplica a todas las carcasas, buenas o malas, jóvenes o viejas. Este análisis puede parecer desalentador, pero es ventajoso. Si podemos medir o ver la cantidad de músculo en una parte del cuerpo de un animal, podemos predecir un desarrollo proporcional en el resto. Podemos estimar la musculatura de un novillo observando el ancho, grosor y volumen del antebrazo en donde no hay capa de grasa. Si el novillo tiene un buen desarrollo en esa zona sabremos que toda su musculatura es buena.

Volver a: [Carne y subproductos](#)