

DEFINICIÓN DE CARNE, RES, FAENA, RINDE Y DRESSING

Bavera, G. A. 2006. Cursos de Producción Bovina de Carne, FAV UNRC.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Comercialización](#)

CARNE

En general, se llama carne a todo componente o derivado animal, fresco o transformado, que por su valor nutritivo y comestible es utilizado por el hombre para alimentarse o satisfacer su gusto. Específicamente, **se llama carne al tejido muscular del animal después de su sacrificio**. El animal vivo, su res y cortes contienen carne, pero no son carne.

RES

La **res, carcasa o canal** es el principal derivado de la faena, compuesta por músculo (carne), grasa, hueso y tendones, y obtenida al descontar del animal sacrificado sangre, cuero, cabeza, patas desde rodilla y garrón hacia abajo, rabo, vísceras, riñones y grasas internas (pélvica, riñonada, capadura).

FAENA

Con la faena o sacrificio de los animales comienza la etapa del aprovechamiento comestible e industrial. La muerte del animal determina la iniciación de complejos fenómenos de conversión del músculo en carne. Esta etapa requiere fundamentalmente:

- a) Descanso y buen manejo de los animales en corrales hasta el momento del sacrificio.
- b) Un proceso de faena higiénico.
- c) Buenas condiciones de enfriamiento y conservación de reses y carnes.

Las etapas de faena son las siguientes:

- a) Descanso en corrales y baño.
- b) Noqueo o insensibilización del animal.
- c) Degüello y sangrado total.
- d) Desuello o cuereado.
- e) Despanzado o evisceración.
- f) Aserrado de la res en dos medias reses.
- g) Lavado de las medias reses.
- h) Presentación comercial o dressing.
- i) Inspección veterinaria o control sanitario (SENASA).
- j) Clasificación y tipificación (JNC, Junta Nacional de Carnes).
- k) Oreo.
- l) Conservación y/o venta y/o transformación y/o refrigeración o congelación y/o troceo o despostado (cortes y derivados).

La higiene y desinfección evitan la contaminación microbiana que descompone anticipadamente la carne disminuyendo su período de utilidad y posibilitando un perjuicio al consumidor por probables intoxicaciones. El control evita, además, la transmisión entre los animales y al hombre de tuberculosis, parasitosis y otras enfermedades.

El nivel operativo y tecnológico de la industria frigorífica argentina es similar y en muchos casos superior al de los países desarrollados, por lo que el mantenimiento de las características de calidad de res y de la carne en sus cualidades higiénicas y organolépticas está asegurado.

RINDE

El animal vivo se estima por su rinde o rendimiento de res o de faena. A partir de este rendimiento los productores e industriales determinan los precios y las posibilidades de compra venta. El rinde se expresa en porcentaje y se calcula dividiendo el peso de la res caliente o recién faenada (las dos medias reses, sin oreo) por el peso vivo de faena o de compra, multiplicando por 100.

$$\text{Rinde de faena} = \frac{\text{Peso de las dos medias reses calientes}}{\text{Peso vivo de faena o de compra}} \times 100 = \quad \%$$

El rinde se considera individualmente o por tropa. Por razones operativas, generalmente se toma en esta última forma. Oscila entre un 50 y un 65 %, según desbaste, sexo, peso, edad, categoría y de acuerdo con el grado de incidencia que tienen en el peso vivo total las distintas partes que no conforman la res.

En novillos británicos el rinde ideal está entre el 57 y 58 %. Mayores rendimientos corresponden a animales pasados de gordura, ya que la grasa queda en la res, aunque posteriormente deba ser recortada.

Las partes que no se incluyen en la res (recupero) también tienen valor comercial, comestible y/o industrial (subproductos 16 %; ingesta o bosta 11 %; grasa comestible 5 %; menudencias 4 %; vísceras 2 %).

DRESSING

Es el arreglo para la presentación comercial de la res. Consiste en la extracción de colgajos, médula raquídea, excesos de grasa y eliminación de los depósitos de grasa pélvica, riñonada y capadura. Como se hace después de haber calculado el rinde, es una pérdida para el frigorífico, especialmente si se debe recortar mucha grasa por ser animales pasados de gordura, que si bien la misma tiene valor comercial, es mucho menor que el de la carne.

Volver a: [Comercialización](#)