

El rendimiento de la media res vacuna



AgroBarrow n° 41

➤ Ing. Agr. Marta Renée Borda

Como complemento del artículo: Del gancho al mostrador, publicado en el N° 37 de junio de 2007, se presenta un comparativo del rendimiento de tres medias reses y los cortes de ello se extraen.

Debe recordarse que en el mercado interno de carne vacuna, el producto de mayor interés para el consumidor final es la carne roja.

En este caso en particular, se considerará la comercialización tradicional de carne fresca a través de una carnicería, la cual adquiere las carnes a frigorífico local.

En esa carnicería se hace el desposte de la media res y la venta a consumidor final.

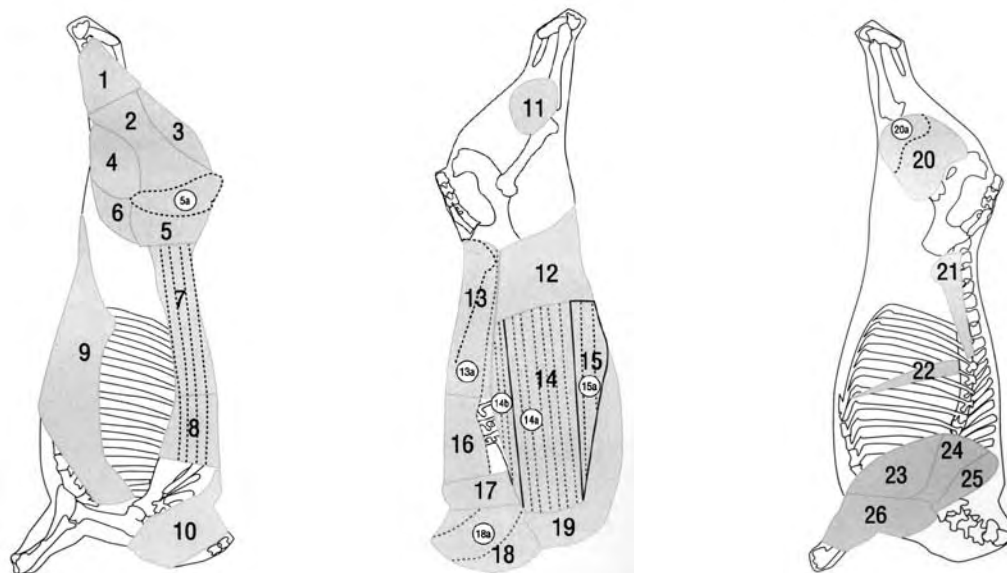
El desposte es la operación en la cual se separa el hueso de la media res, tomando en cuenta las especificaciones comerciales. Se deja el hueso blanco con el menor rastro de carne posible, optimizando el rendimiento del desposte y mejorando la presentación de los cortes.

En cuanto a los cortes, la res se divide en cuartos. El cuarto trasero es el que posee los cortes de mayor valor: lomo, nalga, cuadril, peceto, cuadrada y bola de lomo.

En las figuras, se muestra la disposición de los diferentes cortes en la media res.

/// 12

ABw



1	carnaza común	8	bife ancho	14b	asado marucha	20	nalga
2	cuadrada	9	matambre	15	falda	20a	tapa de nalga
3	peceto	10	azotillo	15a	asado de falda	21	lomo
4	bola de lomo	11	tortuguita	16	ojo de bife	22	entraña
5	cuadril	12	vacio	17	roast beef	23	paleta
5a	tapa de cuadril	13	bife de lomo	18	cogote	24	marucha
6	colita de cuadril	14	asado	18a	espinazo	25	palomita
7	bife angosto	14a	asado de tira	19	tapa de asado	26	osobuco
7/8a	asado de bife						

Por otra parte, se presenta el rendimiento carnicero de tres medias reses despostadas, de categoría vaquillona, como así también los cortes obtenidos.

En el cuadro adjunto se observa que:

- * La media res varían de un peso de 71 a 97 kilogramos. Este peso es el obtenido una vez realizada la faena en la industria frigorífica y previo al proceso de enfriamiento. Es el peso de compra del carnicero. Cabe destacar que la merma que se produce en el proceso de enfriamiento, es absorbida por el minorista.

- * El precio de compra de la media res varía de 3.65 \$/kg a 5.77\$/kg. La categoría es vaquillona.

- * El precio de la media res al carnicero proviene

de multiplicar el peso de la media res por el precio de compra.

- * Los cortes son los obtenidos en el desposte de la media res. Figuran también el peso de cada uno de ellos. (ver cuadro)

- * El peso de la media res despostada, está dado por la sumatoria del peso de los cortes obtenidos. (ver cuadro)

- * La merma se obtiene por diferencia entre el peso de la media res comprada y el peso de la media res despostada.

- * La merma está dada por la pérdida de agua (4%), y los huesos pelados y sebo, que no tienen valor comercial, por lo tanto no se venden, se tiran.

- * La representatividad del corte es la relación porcentual del corte, respecto al total de la media res.

Rendimiento de la media red

CORTES VACUNOS	PESO en (kg)			CORTE a PRECIO COMPRA (\$)			REPRESENTATIVIDAD de CORTE en MEDIA RES (%)		
	res 1	res 2	res 3	res1	res 2	res 3	res 1	res 2	res 3
matambre	1.30	1.30	1.70	4.75	5.99	9.81	2	2	2
chingolo	0.75	0.60	0.85	2.74	2.77	4.90	1	1	1
paleta	4.00	3.30	5.00	14.60	15.21	28.85	7	6	6
picada	2.50	4.50	3.50	9.13	20.75	20.20	4	8	4
vacio	2.40	2.00	3.00	8.76	9.22	17.31	4	4	4
tapa	5.00	4.10	5.30	18.25	18.90	30.58	9	8	7
asado	6.50	6.20	8.00	23.73	28.58	46.16	11	11	10
lomo	1.40	1.50	2.10	5.11	6.92	12.12	2	3	3
bifes	8.00	7.00	10.00	29.20	32.27	57.70	14	13	12
nalga	4.20	3.40	6.00	15.33	15.67	34.62	7	6	7
peceto	1.70	1.40	2.00	6.21	6.45	11.54	3	3	2
cuadril	4.00	3.70	4.50	14.60	17.06	25.97	7	7	6
cuadrada	2.00	2.00	3.50	7.30	9.22	20.20	4	4	4
bola de lomo	2.40	2.20	3.50	8.76	10.14	20.20	4	4	4
aguja	5.50	5.00	7.50	20.08	23.05	43.28	10	9	9
hueso	3.00	3.00	6.00	10.95	13.83	34.62	5	6	7
grasa	1.00	3.00	3.00	3.65	13.83	17.31	2	6	4
cogote	1.00		3.10	3.65		17.89	2		4
tortuguita			1.70			9.81			2
entraña			0.50			2.89			1
TOTAL	56.65	54.20	80.75	206.77	249.86	465.93	100	100	100

peso media res (kg)	78.00	71.00	97.00
precio compra media res (\$/kg)	3.65	4.61	5.77
precio media res (\$)	284.70	327.31	559.69
peso media res depostada (kg)	56.65	54.20	80.75
pérdida por merma en deposte (kg)	21.35	16.80	16.25
pérdida por merma en deposte (\$)	77.93	77.45	93.76
% merma	27	24	17

Elaboración propia, con datos provenientes de una carnicería tradicional

De acuerdo con estos resultados, se puede ver que estas medias reses han tenido rendimientos dispares, con mermas de importante a aceptable. **ABw** ///

/// 14



ABw