

# CARNE DE WAGYU, CHILE AUMENTA LA PRODUCCIÓN

Ana Elia Rocha McGuire. 2008. CarneTec.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Razas bovinas](#)

## INTRODUCCIÓN

Aunque es una carne de alto valor y su consumo en el mercado doméstico en Chile se mantiene a niveles marginales, la producción de carne de Wagyu, proveniente de una raza japonesa y considerada de las mejores del mundo por su delicada succulencia, se ha incrementado en el país sudamericano en los últimos años.

La introducción de esta carne a Chile se hizo hace 10 años, y hoy en día existen en el país seis productores de este ganado amparados bajo la asociación Wagyu Chile, quien verifica la calidad en los procesos de crianza, alimentación y sacrificio del ganado.

En el año 2007, la producción de carne de Wagyu fue de 200 toneladas (unos 1,000 animales), cantidad cinco veces mayor que la del año 2006. Se espera que en este año la producción alcance las 600 toneladas. Del total de la producción, un 5% o menos se destina al mercado doméstico, y el resto se exporta a 10 diferentes países, entre ellos Estados Unidos, Alemania e Inglaterra.

En el mercado doméstico, **los cortes Wagyu más caros como el filete, se venden hasta entre \$30,000 a \$40,000 pesos chilenos por kilo (unos \$63.00 a \$84.00 dólares). Otros cortes, como la tapa de cuadril (picaña), se encuentran entre \$6,000 y \$8,000 pesos chilenos por kilo (unos \$17 a \$19 dólares).**

## ALGO SOBRE EL WAGYU

Wagyu se refiere a varias razas de ganado genéticamente predisuesto para un intenso marmoleo de la grasa en el músculo, y que produce un alto porcentaje de grasa oleaginoso insaturada.

También conocida como carne estilo "Kobe", **la carne de ganado Wagyu es conocida en el mundo por sus características de marmoleo, mayor calidad de consumo a través de sabores, suavidad y jugosidad mejorados naturalmente, y por tanto, con un gran valor en el mercado.**

Debido a la predisposición genética del ganado Wagyu y a una dieta especial que incluye cerveza y sake (bebida alcohólica japonesa), el animal rinde carne que contiene un porcentaje mucho más alto de ácidos grasos omega-3 y omega-6 que el que tiene la típica carne de bovino. El más alto marmoleo también mejora el porcentaje de grasas saturadas y monoinsaturadas.

Existen **cuatro principales razas Wagyu** ("wa" significa japonés, y "gy" significa ganado, o simplemente "vaca japonesa"): Japonesa Negra, Japonesa Café, Japonesa sin cuernos y Japonesa de cuerno corto. Los nombres japoneses de las razas incluyen: Tajima, Tottori, Shimane, Kochi y Kumamoto.

Volver a: [Razas bovinas](#)