

IGUANAS, BÚFALOS Y CARPINCHOS; LAS NUEVAS CARNES ARGENTINAS DE EXPORTACIÓN

Clarín. 29/10/2006.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carpinchos](#)

Carnes no tradicionales como la iguana, el carpincho y búfalos son cada vez más buscadas como una alternativa de producción para ser colocadas en la comunidad europea o en el mercado norteamericano. Pero emprendimientos de esta naturaleza deben cumplir con los parámetros de calidad para que el consumidor extranjero acceda de manera confiable.

Un proyecto de investigación llevado adelante por un equipo interdisciplinario de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Nacional del Nordeste (UNNE) acaba de formar un centro especializado que se encargará del control de la trazabilidad de los productos y la capacitación de empresas y organismos públicos para facilitar la exportación.

Se trata del primer Laboratorio de Calidad de Carne del Nordeste, una iniciativa que ya cuenta en el aval de la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación y se sumará a los otros dos que existen en el país para determinar atributos como el color, jugosidad y sobre todo que se trate de carne tierna, lo que más busca hoy el consumidor. La coordinadora de la investigación, Gladis Rebak, comentó que este trabajo con carnes no tradicionales persigue varios objetivos: incentivar el trabajo de los productores de especies como iguana, búfalo, carpinchos y pescados; preservar el ecosistema y potenciar una producción que hoy se está haciendo a pequeña escala.

Al parecer, a lo largo de tres años la idea es que aporte información para confeccionar un marco legal que hoy la Argentina no tiene. "A decir verdad, hay muy poca legislación en el mundo que contemple a estas especies desde lo productivo e industrial", dijo Rebak. Las carnes alternativas están pensadas para el mercado extranjero, dirigidas a un segmento de consumidores específicos. En la Argentina y en la región, los productos son considerados una delicatessen. "Pretendemos producir a una escala acorde para que al productor le reditúe económicamente y que incorpore tecnología para lograr el ahumado y la elaboración de subproductos", señaló Rebak.

Este tipo de animales presentan diferencias con respecto al ganado bovino. En primer lugar, se hace un aprovechamiento integral del animal (hasta las vísceras) y genera la necesidad de una producción enfocada hacia la sustentabilidad para que las generaciones futuras puedan continuar haciendo usufructo de las ventajas que deja una explotación racional.

El control y los procedimientos Tal como contó la especialista, los parámetros que medirán la calidad de las carnes surgirán de un trabajo pormenorizado dividido en etapas. En primer lugar, los científicos realizarán un relevamiento y una caracterización de los productores, para clasificarlos de acuerdo a la magnitud de sus proyectos, además del grado de incorporación tecnológica que cada uno posee.

Además, en función de la especie se trabajará en lo referente a producción primaria y a las condiciones en las que se realiza la crianza: sanidad, manejo y alimentación, incluido lo que se conoce como bienestar animal, uno de los requisitos impuestos por la Unión Europea.

Se efectuará también una trazabilidad o rastreabilidad del producto, es decir el origen de la materia prima, para poder dar cuenta de todos los eslabones que componen la cadena agroalimentaria hasta que llega a las góndolas de países compradores.

El rastreo de un producto permite que un corte de bife llegue a Europa con un código y a partir de ahí el comprador puede hacer un estudio retrospectivo sobre la calidad y condiciones de crianza del animal en la Argentina.

Cuando se habla de calidad de carne, se hace foco en los atributos que hacen al producto en si, en lo concerniente a calidad comercial y a lo que busca el consumidor. No a características microbiológicas, que corresponden a la calidad sanitaria. "Tenemos proyectada la compra de un equipo llamado cizalla, que simulará una masticación y realizará una medición objetiva de lo que es la ternesa", expresó Rebak en relación con una de las características que más interesa a los consumidores.

En esta ambiciosa empresa están embarcados un grupo interdisciplinario de profesionales integrado por veterinarios, bacteriólogos, biólogos y licenciados en genética. A los que se suman 9 productores de Corrientes, Chaco y Formosa. Juntos aspiran a lograr un foco innovador de producción regional.

Un centro de referencia regional El veterinario Pablo Roux, codirector del Proyecto, detalló que "sólo después de obtener una determinada cantidad de muestras repetidas en el tiempo de las especies tendremos una serie de

datos que, analizados estadísticamente, nos permitirán decir que el parámetro de la terneza de las carnes de pescado, búfalo, carpincho o iguana está en un determinado rango".

Incluso se podrán fijar características como la jugosidad y el nivel de proteínas de cualquiera de esas carnes. "El ser repetitivos en el tiempo con la toma de muestras en cualquiera de las especies con las que se trabajará permite obtener un valor promedio que dará el parámetro estandarizado. Este valor se lo toma posteriormente como un registro de control para futuras acciones", aseguró Roux.

¿Cómo utiliza el productor los datos del laboratorio?. El productor tiene que llevar a cabo buenas prácticas de producción. Hay todo un protocolo de trabajo sobre cómo criar la especie que va a ser destinada al consumo humano. Si algunos de estos parámetros no son satisfactorios, hay que hacer la modificación con fundamento de estas buenas prácticas de producción, para tomar medidas correctivas. Esta metodología se cumple para todas las especies. La meta de Roux es clara: "Vamos a lograr que la calidad de la carne de las especies no tradicionales se equipare a la de las tradicionales. Es la única forma de hacerlas competitivas".

Volver a: [Carpinchos](#)