

LA CARNE DE CIERVO (VENISON)

E. Pordomingo*. 1995. Presencia 10(35).

*E.E.A. INTA Anguil.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de ciervos](#)

La carne de ciervo podría clasificarse entre las carnes rojas más magras. El rendimiento (la proporción del peso vivo que resulta en res limpia) de ciervo es del 55% al 60% (Drew et al., 1987). Dicho rendimiento se incrementa con la edad del animal desde el 55% a los 6 meses de edad, al 57% al alcanzar los 27 meses.

En machos adultos esa proporción alcanza el 59% (Drew, 1985). Estos rendimientos son superiores a los de otros rumiantes como los ovinos y los bovinos bajo el mismo sistema de alimentación.

La proporción de carne magra de la res se ubica entre 73 y 76%, estando en especies tradicionales entre 48 a 59% (Drew et al., 1987; Garriz et al., 1987).

Posee bajo contenido de grasa intramuscular y en consecuencia baja proporción de colesterol (Cuadro N° 1). El contenido de grasa en la carne de ciervo integra el rango del contenido graso del salmón rosado y la pechuga de pollo y pavo (USDA, 1987).

Cuadro N° 1.- Composición (%) de la carne de ciervo

	Lomo		Nalga	
	natural	materia seca	natural	materia seca
Proteína	24,7	84,0	23,8	82,9
Grasa	3,3	11,2	3,0	10,4
Agua	70,8	--	71,2	--
Minerales	1,4	4,8	1,9	6,6

Información producida en Argentina por Garriz et al. (1987), es coincidente con las observaciones anteriores (Cuadro N° 2). La proporción de grasa en la res de ciervos provenientes de establecimientos de cría/engorde no supera el 12% (Cuadro N° 3), siendo ésta menos de la mitad del contenido de reses de corderos y toros y un tercio del de novillos gordos.

Cuadro N° 2. Composición en peso y porcentual de la media res de hembras y machos de ciervo colorado.
(Adaptado de Garriz et al., 1987)

	Hembras		Machos	
	kg	%	kg	%
Media res	24,3		29,9	
Músculo	18,1	74,5	22,9	76,5
Grasa	1,1	4,4	0,7	2,4
Hueso	4,4	18,2	5,5	18,2
Tendón	0,5	2,2	0,7	2,2
Mermas	0,2	0,8	0,2	0,6

Cuadro N° 3. Peso de la res y proporción de grasa en corderos, toros y ciervos machos.
Adaptado de Drew (1985).

	Peso de la res kg	Proporción de grasa %
Corderos	15-20	22-27
Toros	200-240	18-22
Ciervos machos	55-70	8-12

El Cuadro N° 4 presenta información respecto de la distribución de la res de ciervo colorado. Entre el 38 y el 40% del peso de la res corresponde a los cuartos posteriores. Los cuartos anteriores representan entre el 18 y el 20% del peso de la res, el torso (espina dorsal y lomos) un 15 a 18%, el cuello un 14 al 16% y el costillar un 10% del mismo (Drew, 1989).

Cuadro N° 4. Composición de la res de ciervo colorado.
a Adaptado de Drew (1989), b Adaptado de Garriz et al. (1987).

Cortes	% de la res	
Lomos y espina dorsal	17a	20b
Cuartos posteriores	39	37
Cuartos anteriores	19	19
Cuello	15	11
Costillar	10	13

Así, un animal de 100 kg de peso vivo podría rendir a faena un 58% y proveer 22 kg en cuartos posteriores, 11 kg en cuartos anteriores, 9 kg en espina dorsal y lomos, 8 kg en cuello y 8 kg en costillar. Los cortes más preciados del ciervo provienen de los cuartos posteriores y los lomos.

La distribución de las masas musculares es diferente comparada con la del vacuno. Proporcionalmente, las masas musculares de los cuartos posteriores y el lomo son mayores en el ciervo que en el vacuno y son menores las masas correspondientes a los cuartos anteriores, la caja torácica y el abdomen. Aproximadamente el 53% de la res constituyen los cortes de alto valor, el 40% los cortes de segunda clase y el 7% restante es hueso de descarte (Drew, 1985; Garriz, 1987).

En una comparación con toros Angus, la proporción de carne magra y hueso de ciervo fue superior antes y después de la "brama" o período reproductivo (Drew, 1985; Cuadro 5). En el mismo cuadro se observa la movilización de tejidos grasos provocados por la "brama" en el ciervo.

Cuadro N° 5. Composición de la res de ciervo colorado y toros Angus
a Adaptado de Drew (1985) y Malga (1974); b Período reproductivo.

	Ciervos machos adultos		Toros Angus
	Antes de la "brama"	Después de la "brama"	
Peso de la res, kg	120	87	250
Composición, %			
Grasa	20,8	1,3	21,5
Músculo	66,0	83,2	62,0
Hueso	12,9	15,5	14,0
Relac. músculo/hueso	5,1	5,3	4,4

Terneza y color rojo son dos de las cualidades más importantes que la carne de ciervo debe mantener para entrar en los mejores mercados.

La edad de faena, el estado de terminación del ciervo y el tratamiento posterior de la carne afectan su terneza y calidad final. La carne de animales jóvenes, de menos de dos años, bien alimentados, reúne las condiciones de calidad que el mercado de altos precios exige. La faena en condiciones higiénicas para reducir la contaminación (Wilcockson, 1989) y el empaquetado al vacío y enfriado permiten mantener la carne de ciervo por períodos prolongados sin perder calidad.

La carne de ciervo se caracteriza también por su alto contenido de hierro, muy superior al presente en la carne de bovinos y ovinos (Drew y Seman, 1987). Esa característica es altamente deseable nutricionalmente, pero también oscurece la carne, perdiendo el color rojo limpio que atrae al consumidor acostumbrado a las carnes rojas tradicionales.

La oxidación del hierro con el oxígeno atmosférico es responsable de dicho oscurecimiento. El empaquetado al vacío y en atmósfera controlada (alta presión parcial de dióxido de carbono) permiten reducir al mínimo tales efectos (Drew, 1989). Estos conceptos respecto de la coloración toman importancia sólo cuando el consumidor compra la carne cruda. Cuando el producto es presentado cocido, ya preparado, como ocurre en restaurantes, no sería necesario tal prevención respecto del color.

El tratamiento de los animales en los días y momentos previos a la faena influye sobre la calidad de la carne.

El nivel de stress impuesto al animal incrementa la tensión del músculo a la faena y se reduce la terneza posterior. El incremento en la acidez de la carne (ácido láctico) es un indicador de ello (MacDougall et al., 1979). El manejo demasiado enérgico y desordenado en los corrales, el uso de personal desconocido por los animales y el transporte inmediatamente previo a la faena, contribuyen al "endurecimiento" de la carne.

Adicionalmente, si se congela la carne demasiado rápido luego de faenada se reduce la terneza (Drew, 1985), aspecto difícil de resolver en faenas de pequeña escala donde no se dispone de cámaras de enfriado progresivo (sin congelar), sino solamente de cámaras de congelado. La estimulación eléctrica de la res (inmediatamente

después de faenado el animal) con bajo voltaje y por corto tiempo (Chrystall and Devine, 1993) mejora la ternura posterior de la carne en un 20 a 40% (Drew et al., 1984).



Volver a: [Producción de ciervos](#)