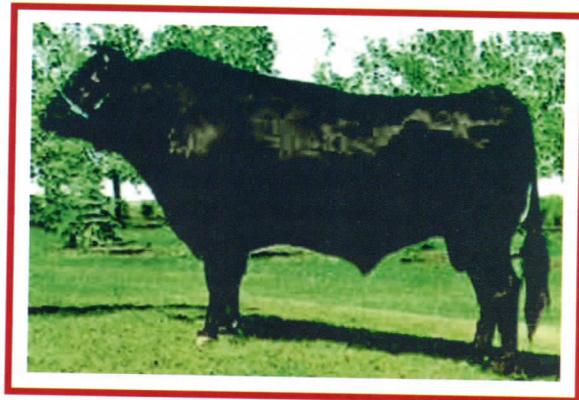


GANADO WAGYU LA CARNE MÁS COSTOSA Y GUSTOSA DEL MUNDO

M. V. Silverio Yañez
Asistencia Técnica - COLANTA

Historia

El ganado Wagyu es originario de Japón donde es considerado un tesoro nacional, allí fue introducido desde Asia a través de Corea en el siglo II para darle a los cultivadores de arroz una herramienta de trabajo. Al ser utilizado para el laboreo adquirió una conformación muscular especial que le produjo un aumento considerable de la grasa intramuscular (marmoreo), lo que le confiere a la carne un mejor sabor, terneza y jugosidad sin perjuicio para la salud ya que contiene ácidos grasos monoinsaturados en proporción de 2:1 con respecto a los saturados, reduciendo el nivel de colesterol en sus consumidores, los que la han llamado “el caviar de las carnes”.



Distribución

El Wagyu en la actualidad está difundido en Australia, Estados Unidos, Nueva Zelanda, y en América Latina ya se han iniciado trabajos en Argentina, Uruguay, Brasil y especialmente en Chile donde ya se han hecho las primeras exportaciones a Japón que es el principal consumidor mundial de esta exquisita carne. Allí, los precios por kilo de solomo pueden llegar a alcanzar los 350 dólares en los supermercados; en los Estados Unidos entre 150 y 180 dólares y hasta 9 dólares por kilo en canal, lo que significa que una canal de 400 kilos se estaría vendiendo por \$8.280.000 pesos colombianos.

Otras características de interés

- Facilidad al parto por bajos pesos al nacimiento.
- Alta fertilidad.
- Pubertad bastante precoz.
- Buena adaptación a diferentes ecosistemas.
- Moderada a baja producción de leche.
- Temperamento muy dócil.
- Gran variabilidad genética en capacidad de infiltración grasa en la carne.

Características de la canal y de la carne

Canal de 400 kilos o más para el mercado Japonés. Rendimiento de pié a canal de 60 a 65%. Mayor engrasamiento intramuscular o marmoreo que en otras razas con igual peso de canal. Inferior engrasamiento subcutáneo que en otras razas de carne con igual peso en canal. Carne de altísima calidad según la Tipificación Japonesa y Americana que valoran prioritariamente el marmoreo o “marblig”.

Carne con mayor proporción de ácidos grasos insaturados que en otras razas.

En nuestro medio el ganado Wagyu sería una interesante alternativa para cruzamiento con Holstein y Angus, razas con las que según los expertos se ha obtenido excelentes resultados en vista de que el Wagyu puede heredar genéticamente la característica del marmoreo hasta en un 87% en las F1, si la decisión es obtener cruces para mejorar la producción de leche o de carne.

Particularmente en Colombia tenemos algunas razas criollas muy bien adaptadas a los diferentes climas con las cuales se podría hacer ensayos de cruzamiento especialmente con el Blanco Orejinegro (BON) que ha demostrado ser una raza muy promisoriosa por sus características de doble propósito.



Características productivas

Peso al nacimiento:	27 - 30Kg
Peso al destete:	150 - 180Kg
Peso al año, machos:	340Kg
Peso al año, hembras:	285Kg
Peso adulto, hembras:	530 - 550Kg
Peso adulto, machos:	700 - 770Kg
Con edad de 28 a 36 meses	