

Cortes de carne bovina

Victoria Restrepo J.
Ingeniera de Alimentos
Corporación Universitaria Lasallista
Especialización en Gerencia de la Calidad
Universidad Eafit
victoriarij@colanta.com.co
Colombia



Charolais.



Simental.



Limousin.



Aberdeen Angus.

Resumen

La carne juega un papel importante en la alimentación de los seres humanos, por suplir requerimientos nutricionales mediante el aporte de proteínas esenciales, minerales de fácil absorción y vitaminas. La cadena agroalimentaria de la carne finaliza en el plato del consumidor; por tanto, es necesario aplicar procedimientos adecuados en cada uno de los eslabones de la cadena, desde la producción hasta

la comercialización, que permitan ofrecer un producto de calidad que satisfaga las necesidades del cliente. En este artículo se citan algunos cortes comerciales de carne de ganado bovino, donde se describe su

ubicación anatómica y sus características fisicoquímicas.

En Colombia la nomenclatura de los diferentes cortes de carne bovina es establecida según las costumbres

locales de cada región. Esta denominación puede observarse en la Tabla 7: “Cortes de carne de res en diferentes regiones del país”, donde se describen algunas formas de preparación para estos cortes.

Abstract

Meat plays an important role in the diet of humans, by supplying nutritional requirements through the provision of essential proteins, easily absorbed minerals, and vitamins. The meat food chain ends at the consumer's plate, so it is necessary implement appropriate procedures in each of the links in the chain from production to marketing to bring a quality product that meets customer needs. This article lists some

commercial cuts of meat from cattle, which describes its anatomical location and their physicochemical property.

In Colombia the nomenclature of the different cuts of beef is set according to local customs in each region. These names can be seen from the Table 7: “Beef Cuts in Different Regions of the Country”, which describes some ways to prepare for these cuts

El hecho de que cada vez el mundo se concibe más pequeño, un mundo sin distancias, hace que los productos penetren más rápido en los diferentes sectores, planteando nuevos retos para las empresas. La innovación, el mejoramiento continuo de los procesos, el conocimiento de los diferentes mercados y estándares de calidades, tanto nacionales como internacionales, son la base para ser competitivos en el nuevo entorno.

La industria cárnica no debe quedarse atrás,

pues el consumo de carne tiene una tendencia progresiva, de acuerdo con el incremento de la población mundial. En este contexto son los países en vía de desarrollo los que poseen una mayor tasa de crecimiento en consumo.

El sector agropecuario de nuestro país y el enfoque de desarrollo en la ganadería bovina son la base para que la industria cárnica prospere, y asegura que Colombia tenga mayor posibilidad de responder a la demanda que se avecina con la aprobación del Tratado de

Libre Comercio. La tendencia es levantar ganado de las razas *Bos taurus* tipo carne: Hereford, Aberdeen Angus, Charolais, Simmental, Limousin, entre otras, razas, que asociadas con la condición sexual, alimentación, edad al beneficio, localización anatómica del corte y manejo *ante mortem*, aportan a la carne características como mayor jugosidad, terneza, marmóreo y adecuada cobertura de grasa, atributos sensoriales apreciados por el consumidor a la hora de adquirir este tipo de producto.

La carne se define como el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. La de bovino posee proteínas de alto valor biológico, hierro de fácil absorción, minerales como zinc, potasio y selenio, vitaminas B1, B2, B12 y niacina, pero no aporta hidratos de carbono, fibra ni calcio. Es fundamental que en la alimentación diaria del ser humano se incluya una adecuada porción de carne.

En diferentes culturas, el tipo de consumo de carne varía y la frecuencia en su ingesta es relativa y está relacionada con las costumbres gastronómicas del lugar.

Culinariamente a la carne bovina se le ha dado una categorización que solo tiene en cuenta su color. El término “carne roja” se refiere al color

característico de las carnes en estado crudo, que está asociado principalmente al pigmento rojo denominado mioglobina, proveniente de animales mamíferos. En nuestro país, en el 2009 el consumo *per cápita* registrado de este producto fue de 18,7 Kilogramos al año. Sin embargo, el consumo de este tipo de carne es mucho más elevado en países desarrollados, donde alcanza hasta los 70 kilogramos por año *per cápita*, y representa el 20% de la ingesta calórica.

Para normalizar el sistema de comercialización es necesario utilizar criterios técnicos comunes que permitan el beneficio de todos los sectores de la agrocadena alimentaria de la carne bovina, desde los productores hasta el consumidor, teniendo en cuenta siempre el enfoque al cliente.

De ahí la importancia de conocer los cortes de carne. Aquí se describen algunos cortes de carne bovina con sus diferentes características.

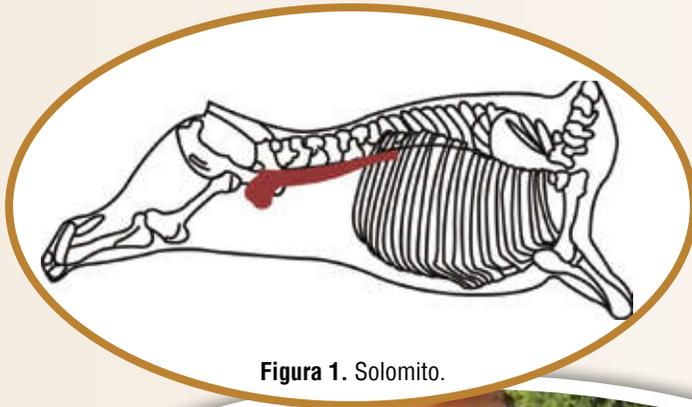


Figura 1. Solomito.

Tabla 1. Característica del solomito.

Sensoriales	Olor: característico a carne fresca.		
	Color: rojo púrpura.		
Textura: blanda, suave, tierna, jugosa.			
Fisicoquímicas	Requisitos	Mínimo	Máximo
	% Proteína		22
	% Grasa		10
	% Humedad		76
	pH	5,6	6,0

El solomito (Figura 1) se encuentra adherido internamente a los músculos de la pierna y a la cabeza del fémur. Muscularmente está constituido por el psoas mayor, psoas menor, cuadrado lumbar e iliaco.

El solomito se considera el corte con textura más blanda de la canal.



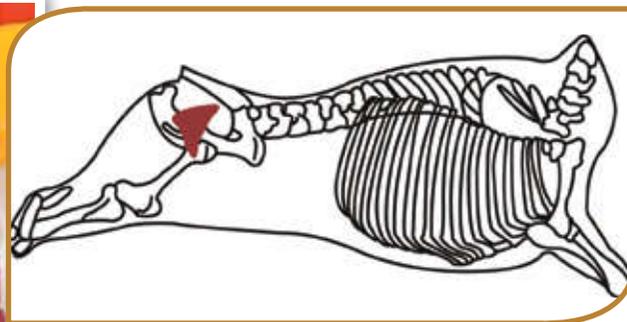


Figura 2. Punta de anca.

La punta de anca (Figura 2) corresponde a la parte superior del músculo bíceps femoral, de forma triangular y plana. Se obtiene de la posta con punta de anca, separando de ésta el cuarto o el tercio superior. Su composición muscular corresponde al glúteo superficial, medio y profundo, tercio superior del bíceps femoral.

Se deja con cobertura natural de grasa.

Tabla 2. Característica de punta de anca.

Sensoriales	Olor: característico a carne fresca. Color: rojo púrpura con cobertura de tonalidad beige superficial. Textura: blanda, jugosa y firme.		
	Requisitos	Mínimo	Máximo
Fisicoquímicas	% Proteína		22
	% Grasa		18
	% Humedad		74
	pH	5,6	6,0

La falda, vacío y media luna (Figura 3) conforman el corte que corresponde a las porciones musculares colgantes del cuarto posterior. Están compuestos por el músculo oblicuo abdominal externo, oblicuo abdominal interno, recto abdominal y abdominal transversal.

Es un corte valorado por su marmóreo y textura. De los cortes de la res es el que tiene sabor más acentuado a carne.

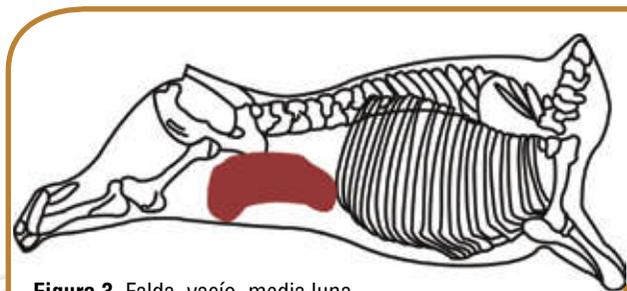


Figura 3. Falda, vacío, media luna.



Tabla 3. Característica de la falda, vacío y medialuna.

Sensoriales	Olor: característico a carne fresca. Color: rojo púrpura intenso. Textura: blanda – suave.		
	Requisitos	Mínimo	Máximo
Fisicoquímicas	% Proteína		20
	% Grasa		14
	% Humedad		65
	pH	5,8	6,0

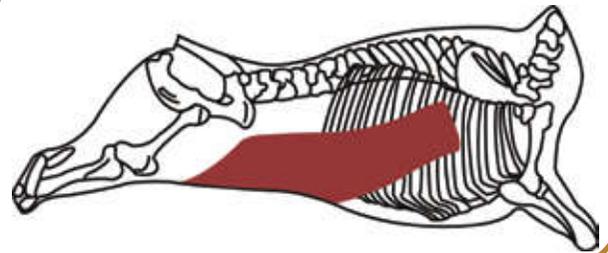
La sobrebarriga (Figura 4) está conformada por la delgada capa que parte del vacío y se extiende diagonalmente hacia el solomo; se localiza por encima de la falda y parte de la costilla; está conformada por los músculos cutáneos y oblicuo abdominal externo.



Tabla 4. Característica de la sobrebarriga.

Sensoriales	Olor: característico a carne fresca.		
	Color: rosa rojizo.		
Textura: firme y un poco áspera en la superficie.			
Fisicoquímicas	Requisitos	Mínimo	Máximo
	% Proteína		19
	% Grasa		12
	% Humedad		67
	pH	5,8	6,0

Figura 4. Sobrebarriga.

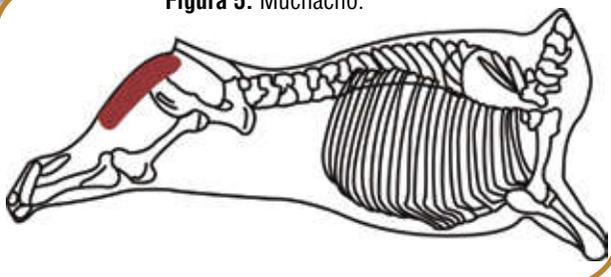


El corte denominado “muchacho” (Figura 5) se extrae del cuarto trasero, limita por su parte anterior con la posta, por su parte inferior con el lagarto y superior con la solomo extranjero. Se compone del músculo semitendinoso.

Es el corte más magro de la res. Al realizar su charqueo se deja su cobertura natural en la parte exterior del músculo.

Tabla 5. Característica del muchacho.

Figura 5. Muchacho.



Sensoriales	Olor: característico a carne fresca		
	Color: rojo Claro		
Textura: blanda – firme.			
Fisicoquímicas	Requisitos	Mínimo	Máximo
	% Proteína		20
	% Grasa		6,5
	% Humedad		65
	pH	5,8	6,0

Figura 6. T-bone.

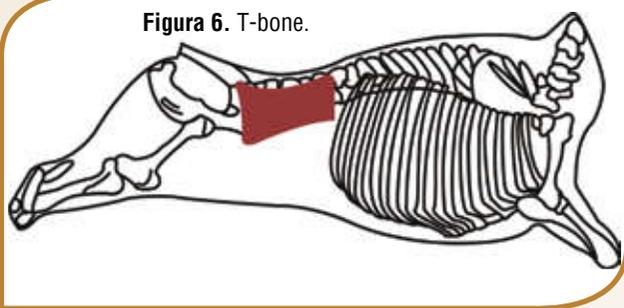


Tabla 6. Característica del T-bone.

Sensoriales	Olor: característico a carne fresca.		
	Color: rojo cereza intenso.		
Textura: blanda – firme – suave.			
Fisicoquímicas	Requisitos	Mínimo	Máximo
	% Proteína		22
	% Grasa		15
	% Humedad		76
	pH	5,8	6,0

El T-bone (Figura 6) es un corte con hueso que comprende el solomo con su base ósea y el solomito. El hueso contenido incluye entre la sexta vértebra lumbar y la decimocuarta vértebra dorsal.

Cortes de carne bovina en Colombia

En nuestro país tradicionalmente, basados en el legado español, se realiza un procedimiento para la obtención de las piezas obtenidas de la canal bovina, que consiste en la separación muscular de los huesos y las grasas de las canales. El nombre asignado a estos cortes depende de las

costumbres regionales y locales, y ha sido usado por generaciones.

La Tabla 7 hace referencia a la denominación de los diferentes de carne del bovino, en las regiones de nuestro país.

Tabla 7. Cortes de carne de res en diferentes regiones del país.

Medellin	Bogotá	Barranquilla	Cali	Uso principal
Solomo	Chatas	Lomo ancho	Lomo de caracha	Asar
Solomito	Lomito	Lomo fino	Lomo biche o fino	Asar
Punta de anca	Punta de anca	Punta gorda	Punta de cadera	Asar
Tabla	Centro de pierna	Capón	Bola de cadera	Sofreír
Posta	Bota	Atravesado	Ampolleta	Estofar
Extranjero	Cadera	Tetafula	Caderita	Sofreír
Huevo de Aldana	Bola de pierna	Carabela	Bola negra	Sofreír
Muchacho	Muchacho	Bollito	Muchacho o capón	Rellenar
Colita de extranjero	Capón	Mico	Colita de cadero	Sofreír
Sobrebarriga	Sobrebarrida	Sobrebarriga	Sobrebarriga	Rellenar
Paletero	Bola de brazo	Palometa	Bola de paleta	Hornear
Sabaleta	Lomo de brazo	Lomo de pinga	Falso muchacho	Moler cruda
Tableado	Murillo de pierna	Jarretón interno	Gallina de pierna	Goulash
Morrillo	Morrillo	Morro	Morrillo	Estofar
Lagarto trasero	Lagarto de pierna	Jarrete trasero	Lagarto de pierna	Moler cocida
Copete	Copete	Aleta	Copete	Sancochar
Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Sancochar

La preservación de calidad de la carne es una labor que se debe haber realizado durante todo los eslabones integrantes de la cadena: la producción, el frigorífico y la comercialización. Sin embargo, la cocción de la carne es un factor relevante para mantener dicha calidad, previa al consumo. Por tanto, la responsabilidad final queda en manos de quien integra la carne en la preparación culinaria, teniendo en cuenta que es un ingrediente que puede contribuir hasta un 60% del costo total del plato.

Glosario

Asar: Llevar la carne al carbón o a la plancha.

Estofar: Cocer a alto vapor.

Sofreír: Freír con poca grasa.

Goulash: Cortar la carne en cubos.

Hornear: Llevar la carne al horno.

Rellenar: Adicionar a un corte de carne en su parte interna: verduras, especias y otra clase de carne.