

CASERIO DE LA VILLA
RAZAS DE GANADO
GANADO DE CARNE

INDUSTRIA CÁRNICA *AFD 13592*



CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE TIPO PREMIUM

Santiago Berrío C.
Administrador de Empresas Agropecuarias
Especialista en Finanzas y en Evaluación y Formulación de Proyectos
Jefe FrigoCOLANTA
santiagobc@colanta.com.co



La producción de carnes tiene como objetivo fundamental proveer a la humanidad de alimentos ricos en proteínas esenciales. En la actualidad, existen razas puras y cruces objetivamente seleccionados, que aportan carne de excelente calidad, superior a la comúnmente clasificación 5 estrellas, que no discrimina entre novillo y torete, y el peso de la canal es elevado (230 kg.).

El consumidor exige poder seleccionar entre una gama de carnes, cortes seleccionados y de alta calidad. Así pues, la producción de carnes tipo Premium es y debe ser acorde con la dinámica de la demanda actual.

En Colombia, esta categoría denominada Premium, se obtiene de novillos Bos Taurus tipo carne, con edad al sacrificio entre 18 y 30 meses y peso vivo superior o igual a 430 Kg., cebados en sistemas de pastoreo: semintensivos con suelos y praderas fértiles; extensivos con suplementación de raciones de materia prima para alimentos balanceados e intensivos o cebas en corral. El grado de maduración de la ceba de estos animales ocurre a temprana edad, logrando carne de alta calidad sensorial.

Las razas más representativas son:

Limousin: Originaria de Francia, res exclusivamente para carne. Se caracteriza por tener mejor rendimiento de carne limpia, musculosidad excepcional, hueso fino y reducido desperdicio de grasa. Tiene además, buen crecimiento con alta eficiencia de conversión para carne de calidad y buen índice en las carnes de mayor valor en el tren posterior.



Simmental: De origen Alemán, se caracteriza por su alta capacidad de crecimiento, formación muscular en el tren posterior y buena calidad de carne. Es muy demandante en el volumen de alimento (pasta y alimentos balanceados), si se satisface este requisito nutricional tiene excelente conversión en la ganancia de peso diario.



Aberdeen Angus: Nativa de los condados escoceses de Aberdeen. Se caracteriza por su fertilidad y habilidad materna, gran precocidad sexual y productividad, alta capacidad de crecimiento y buen rendimiento. Ofrece carnes de insuperable calidad.

Blonde d'Aquitaine: Procedente de Francia. Es el resultado del cruzamiento de tres razas hoy desaparecidas Quercy, Garonesa y Rubia de los Pirineos es un vacuno de carne de gran desarrollo corporal, en el cual se insertan músculos espesos y redondos sobresalientes, sin manto de grasa. Posee un potencial elevado en cuanto a la producción de carne de calidad a cualquier edad. Su carne es muy apreciada por su fineza y marmoreo.

Piemontese: Originaria de Italia. Raza conocida por su sorprendente masa muscular y por su condición productora de carne de alta calidad.



Bramousin: Raza sintética, combina la rusticidad del Cebú, la calidad de sus carnes y fertilidad reconocida del Limousin. Se enlazan aspectos tales como adaptación, longevidad y supervivencia con precocidad sexual, habilidad materna y conformación corporal. El novillo Bramousin produce canal Premium, sin excesos de grasa, hueso liviano, abundantes músculos y alcanza niveles de rendimiento en carne superior al 43%, es decir, este cruce supera el rendimiento promedio en 10%.



Brangus: Cruce estrictamente americano. Se caracteriza por su rápido incremento de peso y buena conformación muscular.

Blanco Azul Belga: Raza netamente tipo carne, reflejada por la hipertrofia muscular de espalda y tren posterior. En un alto porcentaje presenta partos distócicos, por eso en nuestro medio se debe prestar especial cuidado en los cruzamientos con esta raza específicamente. El Blanco Azul Belga produce canales desprovistas de cobertura de grasa.



RAZAS CRIOLLAS

Romosinuano: El origen de este ganado es controversial. Algunos afirman que se trata de un cruzamiento del criollo con el Aberdeen Angus, mientras que otros atribuyen todo al resultado de una mutación del ganado criollo. Se destaca por su cualidad reproductiva y su grado de adaptabilidad a las condiciones ambientales del trópico. En recientes investigaciones se ha demostrado que el Romosinuano es positivo al gen obeso, marcador genético al cual se le atribuye la característica de proporcionar terneza a la carne.



Blanco Orejinegro (BON): Raza criolla colombiana: originaria de las razas existentes en la península Ibérica. Se caracteriza por su adaptabilidad y rusticidad al medio, cruzado con el cebú y con Blonde d'Aquitaine produce novillos de excelente conformación y baja edad al sacrificio.

Además, existen otras razas con características semejantes a las anteriormente enunciadas como la Hererford, que presenta el inconveniente de poca adaptabilidad en condiciones tropicales.



La carne proveniente de estos animales suministra a los consumidores altos componentes nutricionales, dada su riqueza proteínica (cianocobalamina, tiamina, riboflavina, ácido pantoténico) que no se encuentra en los vegetales; incluye también minerales como hierro, zinc y fósforo, además de un bajo contenido de lípidos.

Posee tres formas de ácidos grasos: saturados, monoinsaturados y polinsaturados, con predominio de los segundos, los cuales tienen la virtud de reducir el colesterol sanguíneo.

Un aspecto importante de esta carne son las características sensoriales para el consumidor, que la puede definir como tierna, jugosa y de color característico, por su consistencia y el grado de marmoreo.

Producir este tipo de animales, por su precocidad genera mayores rendimientos económicos y financieros y mayor satisfacción al consumidor, quien está dispuesto a pagar un mayor valor por los cortes de carne Premium.

El ganado tipo Premium se sacrifica y deshuesa, de conformidad con los requisitos legales, reglamentarios y del cliente. La carne se empaqueta al vacío y se identifica con el código del lote de producción, asegurando así su trazabilidad. El almacenamiento y transporte deben cumplir estrictas condiciones sanitarias y de conservación de la cadena de frío.



Canal tipo Premium

¿Qué es la vida útil de la carne Premium?

La vida útil comprende el período de tiempo en el cual se mantienen las características sensoriales apariencia, olor, sabor y textura y la carga microbiana dentro de los parámetros preestablecidos. Durante el tiempo de vida útil la carne Premium alcanza un óptimo grado de maduración, lo cual se refleja en el mejoramiento de los atributos sensoriales.



Algunas razones para empacar al vacío la carne Premium:

- Se garantiza mayor vida útil mediante la extracción del oxígeno.
- Mejor forma de comercialización.
- Se protege de: aire, luz, microorganismos, humedad, olores y condiciones de transporte.
- Permite alcanzar niveles óptimos de maduración conservando calidad, frescura, sabor, olor y jugosidad.
- Vida útil de 30 días.



Procesamiento de la carne Premium:

La carne Premium es procesada en las mejores condiciones higiénico-sanitarias que garantizan la inocuidad y vida útil del producto, como son:

- Temperatura sala de deshuese: máximo 8°C.
- Requisitos higiénico-sanitarios del personal, equipos, utensilios e instalaciones.
- Correcto uso de temperaturas de almacenamiento en cavas (0° a 4°C).
- Conservación de la cadena de frío durante la Distribución.

La comprensión del concepto de la carne Premium, se constituye en un imperativo para replantear la idea errónea de que la carne del cebú es tipo exportación.

En Colombia, así como en varios países de Centro y Latinoamérica, el comercio de ganado cebuino obliga a descuentos económicos, ya que no son los preferidos en el mercado mundial, debido a la inferior calidad de la carne que producen. El mercado internacional destina la carne del cebú para la producción industrial y la pagan a U\$ 1.850 dólares por tonelada, a diferencia de países que exportan cortes de razas como las anteriormente citadas que obtienen valores hasta U\$ 7.000 dólares por tonelada¹.

En buena hora, el altiplano Norte de Antioquia está diversificando su producción pecuaria orientada a carne tipo Premium para exportación. En esta zona, con suelos mejorados, se producen pastos con alto contenido de proteína, asimilados eficientemente por el bovino, reflejándose en menor edad al sacrificio con una proporción de músculo y grasa de cobertura adecuada.

Es importante anotar que los criadores utilizan reproductores multiplicadores del gen obeso, marcador genético responsable del mayor grado de terneza, que proporciona características placenteras para el consumidor.

¹Carnetec Marzo/Abril 2001

Glosario

Carne Premium:

Es producida por novillos de razas Bos Taurus tipo carne y sus cruces, con edades comprendidas entre los 18 y 30 meses y peso vivo que oscila alrededor de 450 Kg. Califican para esta categoría cortes finos con características sensoriales de jugosidad, terneza, bajo contenido en grasas y marmoreo, siendo las más demandadas por el consumidor.

Terneza:

Se define como la dificultad o la facilidad con la que una carne se puede cortar o masticar.

Marmoreo:

Grasa entreverada dentro del músculo que proporciona palatabilidad y gustosidad al corte.

Distócia:

Dificultad en el parto provocada por una anomalía de origen maternal o fetal.

Bibliografía

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN Y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, 1997, *Codex Alimentarius (Higiene de los Alimentos)*, Colombia.

CENTRO DE CONSIGNATARIOS DE PRODUCTOR DEL PAÍS CCPP, *Cuota HILTON*, Buenos Aires-Argentina, abril 2004.

Romero, Jairo, 2001, *Documentación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de una Empresa de Alimentos*, Bogotá.

Sánchez López, Guillermo, 1999, *Ciencia Básica de la Carne*, Bogotá.

Rosas Vega, Gabriel, y Santiago Perry Rubio, 2002, *Algunos Aspectos de la competitividad del ganado y la carne en Colombia*, Bogotá.