

LA INTEGRACIÓN DEL NOVILLO

REPÚBLICA ARGENTINA

JUNTA NACIONAL DE CARNES

28ª. EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE GANADERÍA, AGRICULTURA E INDUSTRIA

1976

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

| | |
|---------|----------|
| NOVILLO | 100,00 % |
| RES | 57,23 % |
| ¿ ? | 42,77 % |

SUBPRODUCTOS: 16,41%

| | |
|------------------|------|
| NERVIOS ABC | 0,30 |
| CUERO | 7,33 |
| CERDA DE COLA | 0,04 |
| CERDA DE OREJA | 0,01 |
| HUESOS DE PATAS | 0,56 |
| HUESOS DE MANOS | 0,56 |
| ASTAS | 0,11 |
| MACHOS DE ASTAS | 0,18 |
| PEZUÑAS | 0,18 |
| SANGRE | 3,42 |
| HIEL | 0,09 |
| SARRO | 0,39 |
| HUESO CABEZA | 1,48 |
| HUESO MAXILAR | 0,40 |
| GRASA INDUSTRIAL | 1,36 |

16,41%

PEZUÑAS, HUESOS INDUSTRIALES, ASTAS

Para la elaboración de:

| | |
|-----------------------|----------------|
| Fertilizantes | Aceite de pata |
| Alimentos balanceados | Caseína |
| Sebo | Peines |
| Cola de pegar | Botones |
| Adornos | |

NERVIOS Y PELLEJOS

Para la elaboración de:

Gelatinas comestibles
Proteínas para alimentos balanceados

CUEROS

Para la elaboración de:

| | |
|--------------------|-------------|
| Cueros alfombra | Zapatos |
| Carteras | Tapados |
| Tapizados | Monturas |
| Arneses | Correaje |
| Pastas retardantes | Filtros |
| Fieltros | Cepillos |
| Suela | Cuero crudo |

PINEAL

Contiene sustancias que estimulan la corteza cerebral; se utiliza para el tratamiento de algunos tipos de psicosis.

TIROIDES

Es usada como complemento para cubrir deficiencias de la misma en la medicina humana para tratar problemas de reumatismo y de fracturas.

PARATIROIDES

Es base de medicamentos que previenen enfermedades musculares nerviosas.

SUPRARRENALES

Se utiliza para el tratamiento de modificaciones en el metabolismo.

PÁNCREAS

Utilizado para la elaboración de varias sustancias de uso medicinal, la más conocida: la insulina (tratamientos de diabetes).

EPITELIO

Utilizado para la elaboración de la vacuna contra la aftosa.

MENUDECENCIAS: 3,79%

| | |
|---------------------|------|
| LENGUA SIN EPITELIO | 0.37 |
| SESOS | 0.09 |
| QUIJADAS | 0.32 |
| PULMÓN | 0.49 |
| CORAZÓN | 0.37 |
| MOLLEJA CORAZÓN | 0.02 |
| MOLLEJA COGOTE | 0.02 |
| HÍGADO | 1.16 |
| RIÑONES | 0.20 |
| CENTRO ENTRAÑA | 0.19 |
| RABO | 0.17 |
| MEDULA | 0.03 |
| CARNES CHICAS: | |
| Carne de roseta | 0.01 |
| Carne de tragapasto | 0.05 |
| Carne de cabeza | 0.24 |
| Carne de tráquea | 0.06 |

3.79%

Para destino exportación y consumo.

GRASA COMESTIBLE: 5,21%

| | |
|-----------------------|------|
| RECORTES MONDONGO | 0,02 |
| GRASA CABEZA | 0,32 |
| GRASA PULMÓN | 0,17 |
| GRASA MOLLEJA CORAZÓN | 0,03 |
| GRASA COGOTE | 0,13 |
| GRASA MONDONGO | 0,14 |
| GRASA ROSETA | 0,09 |
| GRASA PÁNCREAS | 0,03 |
| GRASA DE TAPA | 0,51 |
| GRASA TRIPA SALAME | 0,67 |
| GRASA HÍGADO | 0,04 |
| GRASA CENTRO ENTRAÑA | 0,02 |
| GRASA SUPRARRENALES | 0,05 |

| | |
|----------------|------|
| GRASA CORAZÓN | 0,12 |
| TELA VACUNA | 0,89 |
| GRASA RIÑONADA | 1,31 |
| CANAL PELVIANA | 0,31 |
| CAPADURA | 0,36 |

5,21 %

Para la elaboración de:

| | |
|-----------------------|------------------|
| Primer jugo bovino | Aceite |
| Oleomargarina | Grasa comestible |
| Óleoestearina | Fertilizantes |
| Alimentos balanceados | |

VÍSCERAS: 2,53%

| | |
|------------------|------|
| PAJARILLA | 0,18 |
| MONDONGO | 0,75 |
| LIBRILLO | 0,18 |
| CUAJO | 0,23 |
| CHINCHULINES | 0,06 |
| TRIPA GORDA | 0,10 |
| TRIPA ORILLA 1a. | 0,28 |
| TRIPA ORILLA 2a. | 0,40 |
| TRIPÓN | 0,11 |
| TRIPA SALAME | 0,20 |
| VEJIGA | 0,04 |

2,53%

Para la elaboración de embutidos.

La integración del NOVILLO

| | |
|---------------------|-------|
| RES EN GANCHO | 57,23 |
| SUBPRODUCTOS | 16,41 |
| USO OPOTERÁPICO | 0,28 |
| MENUDENCIAS | 3,79 |
| VÍSCERAS | 2,53 |
| GRASA COMESTIBLE | 5,21 |
| INGESTO (Estiércol) | 11,04 |
| MERMA DE PROCESO | 3,51 |

100,00 %

Volver a: [Carne y subproductos](#)