

VALORIZACIÓN DE LOS CORTES DELANTEROS. ANÁLISIS COMPARATIVO DE NOVILLO PESADO ARGENTINO

INTI. 2014. Carnes Informa, Bs. As., Boletín N° 2.

Contactos: Estela Espinosa, espinosa@inti.gob.ar

Gabriela Mónaco, gmonaco@inti.gob.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

INTRODUCCIÓN

El estudio apunta a valorar el conjunto de cortes delanteros a fin de demostrar que si se utiliza un esquema de desposte diferente al tradicional, se pueden optimizar los atributos sensoriales de cortes como la marucha, la carnaza de paleta y el lomo falso.



Planta Piloto

El grado de satisfacción y por lo tanto la aceptabilidad de un corte cárnico para un consumidor estará dado por variables como la apariencia, el aroma, el sabor, la ternura y jugosidad como también por las facilidades de preparación y el precio.

Con el objetivo de mejorar el valor de determinados cortes delanteros del novillo pesado argentino, 12 jueces entrenados realizaron la evaluación sensorial de los cortes y los compararon con cortes del cuarto trasero de la misma media res según atributos de apariencia, textura y sabor.

El estudio muestra que el desposte realizado con un esquema diferente al utilizado en argentina podría optimizar las cualidades sensoriales al punto de igualar las de los cortes del cuarto trasero como nalga, cuadrada, lomo o bife.

La conclusión central del estudio financiado por IPCVA evidenció que los cortes delanteros son una muy buena opción frente a los cortes traseros más demandados y caros. Para su implementación en carnicerías se sugiere realizar un estudio de factibilidad económica y operativa junto con ensayos de aceptabilidad con consumidores.

PASO A PASO

Se obtuvieron los cortes de 51 medias reses de novillos seleccionados al azar e identificados con número de tropa, garrón, fecha de faena y peso, los cuales fueron faenados bajo las condiciones y procedimientos industriales habituales.

Se seleccionaron los cortes de mayor demanda del cuarto trasero (lomo, nalga, cuadrada y bife angosto) y ciertos cortes del cuarto delantero obtenidos de la carnaza de paleta con marucha (marucha, corazón de paleta y lomo falso) determinados por el corte N° 2307 del nomenclador oficial del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).

El Centro INTI-Carnes realizó la despostada de los cortes delanteros de la carnaza de paleta con marucha siguiendo el esquema americano del North American Meat Processors Association (NAMP- meatassociation.com), y recibió los cortes traseros de cada media res, ya despostados según el esquema nacional.

Las piezas comparadas fueron preparadas para el consumo de idéntica manera: la marucha, el bife angosto, el lomo y lomo falso se cocinaron en horno envuelto en aluminio, la paleta, la cuadrada y nalga rebozadas tipo milanesa por inmersión en aceite.

El número de muestras correspondientes a cada corte fue el adecuado para realizar el análisis estadístico con un nivel de confianza del 95%.

Los ensayos se desarrollaron en el marco del convenio firmado entre en el INTI y la Asociación de Productores de Exportadores Argentino (APEA), cuya denominación es “Análisis sensorial y económico comparativo de cortes del cuarto delantero y trasero de novillo pesado argentino en prácticas habituales del consumo argentino y exportación”.

LA MARUCHA Y LA CARNAZA, MÁS TIERNAS QUE EL BIFE ANGOSTO, LA NALGA Y LA CUADRADA

Para evaluar los atributos de sabor, jugosidad, color instrumental y terneza sensorial e instrumental, se prepararon los cortes de cuarto trasero y delantero en horno, envueltos en papel de aluminio sin agregado de ningún ingrediente.

Los resultados instrumentales de color revelaron que la apariencia de la **marucha** es más veteadada y, sensorialmente, presenta mayor intensidad de sabor, jugosidad y terneza respecto del **bife angosto**.

En el estudio comparativo entre **lomo** y **lomo falso** el primero presentó sensorialmente mayor intensidad de color rojo, mayor intensidad de sabor carne y mayor terneza que el lomo falso. En jugosidad y textura no se detectaron diferencias entre ambos cortes.

Para evaluar la diferencia global, de terneza y de color instrumental, se prepararon los cortes de cuarto trasero y delantero rebozados con huevo y pan rallado, tipo milanesa, y se cocinaron en aceite de fritura.

El estudio comparativo describe que, sensorialmente, los cortes de carnaza de paleta y nalga presentan diferencias globales. En el análisis instrumental de color y textura se observó que la terneza de la carnaza de paleta resultó ser mayor que la de la nalga.

La comparación entre la **cuadrada** y la **carnaza de paleta** también arrojó diferencias globales a nivel sensorial. En el análisis instrumental de color y textura se observó que si bien la carnaza de paleta resultó más pálida, presentó mayor terneza que la cuadrada.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)