

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

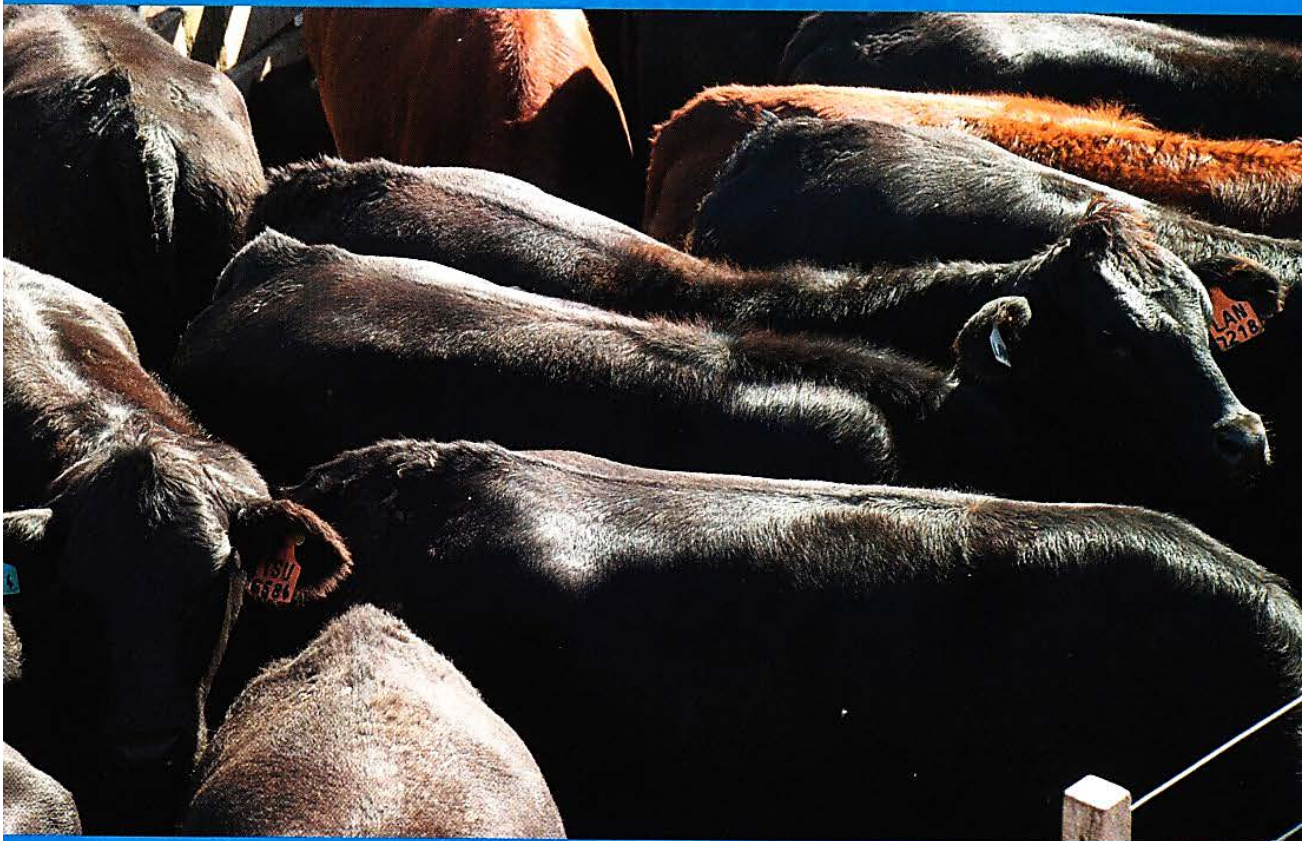


CARNES

Aníbal Pordomingo



El proyecto oficial de tipificación de carnes



Mientras el sistema vigente privilegia la categoría, la nueva propuesta hace foco en la calidad de la carne, premiando a los animales jóvenes de mayor kilaje. "Brindará información útil a productores y procesadores, equiparable a la de los mercados líderes", afirma Aníbal Pordomingo del INTA.

“En el mundo no se negocian reses livianas, lo que no significa que no sean jóvenes, son de animales producidos en planteos que les permiten lograr un desarrollo importante, con una muy buena relación músculo, hueso y grasa. De eso se trata la calidad”.

El sistema de tipificación vigente es anticuado para los actuales planteos ganaderos, ya que básicamente califica la res según la categoría del animal y el peso de faena, lo que no necesariamente refleja los atributos de la carne. En el mundo esto cambió hace 20/30 años. Sin embargo, aquí, prácticamente, define el precio. Por eso, nuestra propuesta hace hincapié en la calidad del producto”, dijo Aníbal Pordomingo, Coordinador de Ganadería del INTA, refiriéndose al proyecto diseñado en conjunto con el Ministerio de Agroindustria para modernizar el modelo que se aplica en la Argentina desde 1973.

La iniciativa apunta a valorizar los animales más pesados, con la condición de que sean jóvenes, de modo que el novillito, la vaquillona y el ternero gordo no sean los únicos premiados por el sistema, dado que no siempre son los mejores.

“Hoy, un novillo de corral de dos años, dos años y medio, puede tener una calidad superior a la de un novillito. De igual modo, una vaquillona de 400 kg de campo puede dar un producto equivalente al de otra de 300 kg. Muchas veces, por hacerlos rápido se terminan sobre engrasados o con escasa grasa intramuscular. O sea que un mayor peso, a una misma edad, no debe ser penalizado”, planteó el especialista. Y aclaró

que “en el mundo no se negocian reses livianas, lo que no significa que no sean jóvenes, son de animales producidos en planteos que les permiten lograr un desarrollo importante, con una muy buena relación músculo, hueso y grasa. De eso se trata la calidad”.

Además de brindar información objetiva a productores, industriales, comercializadores y consumidores, la propuesta busca que la misma se pueda homologar con los otros sistemas de tipificación del mercado internacional. “Por ejemplo, si digo que el A- se corresponde a un Low choice americano los compradores podrán interpretar de qué producto y calidad estamos hablando. Ayuda a posicionarnos en el mundo”, subrayó Pordomingo.

Por fuera y por dentro

El proyecto mantiene algunos parámetros del sistema anterior a los que se sumarán nuevas variables externas y una mirada por dentro de la media res. En ese sentido, “se seguirá utilizando su peso, la conformación, el grado de terminación, que en cierta manera muestra la relación músculo-grasa, aunque no

la termina de definir; se introducirá un cambio crucial como es la edad por dentición, que hasta ahora estaba incluida en la categoría, y habrá un indicador de contusiones”, señaló. Ahí, termina el primer nivel de calificación, que básicamente es lo que se ve cuando la media res está en el gancho y que será obligatorio para todos los procesadores.

Lo más innovador de la propuesta es la segunda etapa, en la que se evaluarán área de ojo de bife, su pH, color, espesor de la grasa de cobertura y grasa intramuscular.

“Este nivel, por lo pronto, será optativo ya que se requiere cortar la media res. Se mirará el bife porque tiene una gran correlación con lo que pasa en el resto del animal. En base a sus mediciones y al peso de la media res, se calculará el rendimiento carnicero, según una fórmula probada en el mundo”, explicó. Y detalló: “cuanto más pesada sea la res y mayor el área de ojo de bife, más cantidad de carne brindará, alineado con la genética y la calidad del proceso de cría, recría y engorde”. Ese dato, será fundamental para los procesadores, ya que permitirá saber si tendrán menos pérdidas al quitar el hueso y la grasa. →



También resultará de interés para el ganadero, que podrá utilizarlo en la selección por rendimiento en carne y para corregir aspectos del manejo.

Otro indicador importante para la industria es el pH, que debe ser menor a 5,7 ó 5,8, lo que define la vida útil del producto. "Si es más alto, la carne no tiene capacidad de madurar y habrá que procesarla inmediatamente. En algunos países este parámetro separa las materias primas para moler de las que son madurables para cortes frescos o congelados", prosiguió Pordomingo.

Con respecto al color, si el músculo es claro y brillante, indicará que hubo un mejor manejo y podrá lograr un pH más bajo que si es rojo oscuro. En cuanto a la grasa, si es amarillenta, no necesariamente señala que proviene de un animal más viejo, sino que contiene pigmentos resultantes de la alimentación pastoril, que le dan más sabor.

"Dicho esto, la población argentina se ha inclinado por la grasa blanca, de la alimentación a grano, porque la asocia con animales más jóvenes", afirmó.

Un elemento clave del proyecto es que se estimará el marmoreo o marbling. "Si bien al consumidor argentino no le interesa tanto, ya que el contenido de

grasa intramuscular es bajo, del 2 al 5%, esto influye en la capacidad del músculo de retener humedad y color, características que mantienen la frescura. Además, al evitar pérdidas de agua, protege indirectamente la terneza, que depende de la genética. Por eso, es un atributo tan valorado en el mundo", sostuvo. En tal sentido, los mercados internacionales exigen cierto grado de marmoreo, "algo que no es menor para los modelos argentinos que hacen todo muy rápido, llevando a excesos de cobertura pero marmoreo insuficiente. Tendremos que hacer engordes más progresivos, y sobre todo mejores recrias, un desafío para los ganaderos", advirtió Pordomingo.

■ **"Cuanto más pesada sea la res y mayor el área de ojo de bife, más cantidad de carne brindará, alineado con la genética y la calidad del proceso de cría, recria y engorde".**

■ para los modelos argentinos que hacen todo muy rápido, llevando a excesos de cobertura pero marmoreo insuficiente. Tendremos que hacer engordes más progresivos, y sobre todo mejores recrias, un desafío para los ganaderos", advirtió Pordomingo.

Finalmente, esta información de marmoreo combinada con la edad permite calificar la calidad de carne que complementa el rendimiento carnívero, pilares del segundo nivel de tipificación.

Para consensuar

La propuesta está a disposición de todos los actores de la cadena, sean del ámbito público o privado. "Está en discusión y puede sufrir modificaciones. Ya se ha presentado a las asociaciones de productores y de la industria. Hay algunos frigoríficos entusiasmados, sobre todo los de exportación, que están en condiciones de implementar el sistema completo; y otros no tanto, en general los de consumo, que adoptarían sólo el primer nivel. De cualquier modo será un avance, ya que al relegar la categoría como condicionante del precio, habrá datos más objetivos, mayor transparencia. Lo más importante es que estimula a producir más carne por cabeza premiando la calidad", concluyó Pordomingo. ●

■ Marcos López Arriazu

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