

BÚFALOS, ANÁLISIS DE CADENA ALIMENTARIA

Sr. Luis De Bernardi. 2005. Dirección de Industria Alimentaria, SAGPyA.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas de búfalos](#)

INTRODUCCIÓN

La producción de carne y leche de ganado bubalino (*Bubalus bubalis* sp.), también llamado Búfalo doméstico, se ha ido constituyendo en una alternativa para una amplia región de la Argentina, y su potencial de desarrollo abre un horizonte alentador en campos poco aptos para otras producciones.

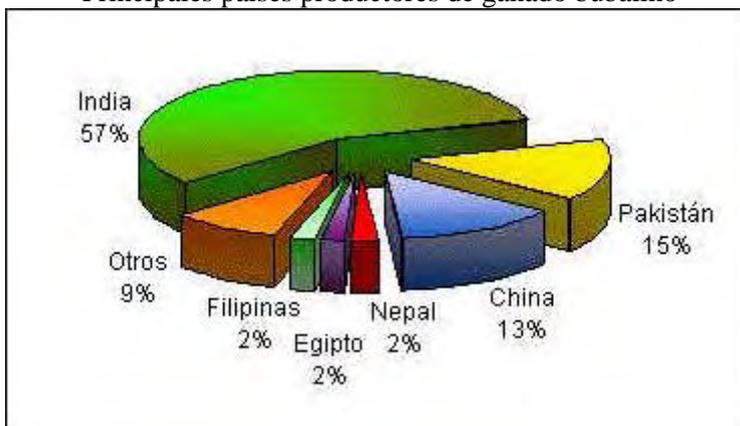
Esta actividad concentra los esfuerzos de un, por ahora, reducido número de productores que ante la aceptación que están conquistando la carne y los productos lácteos derivados de esta especie, se sienten alentados a profundizar esta singular alternativa de producción no tradicional.

Entre los desafíos que implica profundizar el camino figura abordar mercados que tienen grandes exigencias para considerar que un producto es de calidad superior. Esto requiere que tanto la expansión como la mejora de la oferta, se desarrollen sobre la base de un manejo adecuado de todo el ciclo productivo.

PRODUCCIÓN MUNDIAL

- ◆ Se estima que las existencias mundiales de ganado bubalino superan los 180 millones de cabezas.
- ◆ La evolución progresiva de la producción de leche y de carne, sumada al conocimiento de sus características y valores nutricionales dejaron de lado preconceptos que se tenían sobre esta especie. Los productos bubalinos son una importante y reconocida fuente de alimentación en muchos países en vías de desarrollo y se han ido transformando en una buena oportunidad de negocios.

Principales países productores de ganado bubalino



Dirección Nacional de Alimentos en base a datos de la FAO.

- ◆ En Latinoamérica las existencias estimadas ascienden a 3.8 millones de cabezas. Brasil es el país que ha tenido un rol protagónico en esta actividad, principalmente en la región amazónica y en Río Grande do Sul, con una población de 3.5 millones de cabezas. Lo siguen Venezuela con 150.000 cabezas, Argentina con 60.000, Colombia con 35.000, y Cuba (30.000), Perú (20.000), y Trinidad y Tobago (10.000).

ORIGEN DE LA ESPECIE

- ◆ Algunos investigadores sitúan el origen de la especie en la antigua Mesopotamia o región de Ur (actual Irak). Otros sostienen que proviene de la provincia de Chekiang, en China, donde se hallaron restos de hace unos 7000 años. Habría sido domesticada a mediados del tercer milenio A.C.
- ◆ Fue introducida en América del Sur promediando el siglo XIX, y en 1890 llegó a Brasil, país que ha logrado niveles de producción aceptables, tanto de leche como de carne, en condiciones de clima y suelo adversas para la cría de ganado bovino.
- ◆ Los búfalos ingresaron a la Argentina en la década de 1970 provenientes de Brasil, distribuyéndose en establecimientos de Corrientes, Formosa, Entre Ríos y Santa Fe.
- ◆ Sus principales características son la rusticidad y la capacidad de convertir en carne y leche forrajes considerados de calidad inferior. Son de comportamiento calmo y andar pausado, respondiendo muy bien al manejo en corrales.

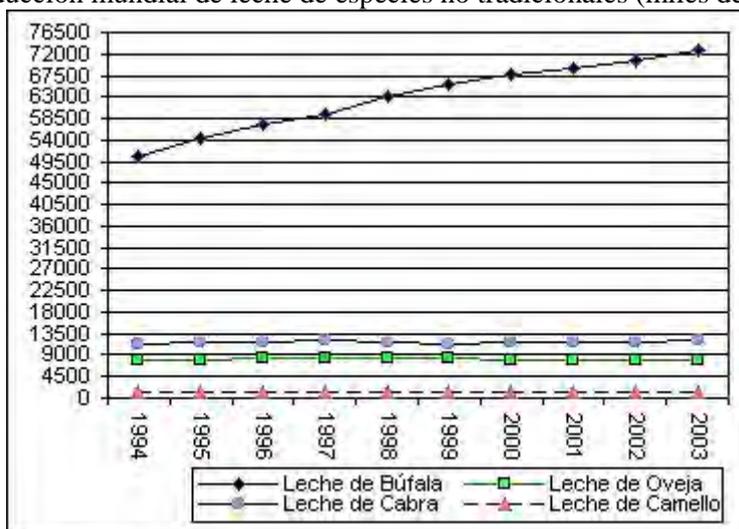
- ◆ El ciclo reproductivo de las búfalas alcanza los 25 años, período en el cual producen entre 11 y 15 terneros. Por su peso corporal (550 Kg. en novillo) su consumo de alimentos es abundante. Durante los anegamientos, el búfalo es capaz, cuando la disponibilidad de forraje es menor, de pastorear especies sumergidas o flotantes.

LÁCTEOS DE BÚFALA

- ◆ En el mercado internacional se manifiesta una demanda sostenida de leche y queso mozzarella de búfala, tendencia que ahora se empieza a apreciar en algunas regiones de nuestro país.

Desde hace más de una década la mayor demanda internacional de leche de búfala y sus derivados, la destaca frente al estancamiento de productos similares de otras especies no tradicionales. El gráfico siguiente expresa claramente esa tendencia.

Producción mundial de leche de especies no tradicionales (miles de Ton)



Dirección Nacional de Alimentos en base a datos de la FAO.

- ◆ La explotación lechera del búfalo se destaca en el ámbito internacional. Comparada con el de otras producciones lácteas, su incremento es muy significativo. La tasa acumulativa anual de crecimiento entre los años 1994 y 2003 es del 4.1% para la leche de búfala; de 1.1% para la leche vacuna; 0.6% para la leche de camello y 0.5% para la leche de cabra. En cambio, en el período analizado la evolución de la producción de leche de oveja fue negativa (-0,2%).
- ◆ A estas cifras de producción lechera, originadas principalmente por India y Pakistán, se agrega la evolución comercial que exhiben los derivados en el mercado mundial, que demanda 265 mil toneladas de queso y más 3,125 millones de toneladas de manteca. De acuerdo a los datos consignados por FAO, esa evolución muestra un crecimiento promedio superior al 5% entre los años 2000 y 2003.

PRODUCCIÓN NACIONAL

- ◆ Nuestro país dispone de una vasta superficie caracterizada por suelos anegadizos o susceptibles de inundación, temperaturas promedio elevadas, y pastos de baja calidad forrajera. Estas condiciones obstaculizan el desenvolvimiento de producciones consideradas tradicionales, pero configuran un escenario adecuado para la cría de bubalinos.
- ◆ Actualmente Argentina posee la tercera población bubalina en América Latina después de Brasil y Venezuela. Existen unos 70 productores pecuarios dedicados a la cría y el engorde de este ganado, cuya población se estima en unas 60 mil cabezas, de las cuales 24 mil son vientres en producción. Pertenecen mayoritariamente a la raza Mediterránea, y en menor medida se han incorporado ejemplares de las razas Murrah y Jafarabadi.
- ◆ La última importación de vientres y reproductores, registrada en la década del 1990, se sumó a permanentes mejoras de orden genético, haciendo que algunos productores tomaran la producción bubalina como un complemento de actividades ganaderas tradicionales. Otros han convertido la cría de búfalos en una alternativa de diversificación o se apoyaron en ella para reconvertirse productivamente.
- ◆ Las mejores oportunidades para la expansión de la cría de búfalos se hallan en los Esteros del Iberá, la Isla de Ibicuy, las zonas bajas y anegadizas de las provincias del Chaco o Formosa, el norte de Santa Fe y el Delta del Paraná. Algunas áreas de Corrientes y de Misiones con altas temperaturas y gran caudal pluviométrico también son adecuadas, lo mismo que en varias comarcas de Entre Ríos. A esto se deben sumar en territorio bonaerense sectores de la Cuenca del Salado.

- ◆ Argentina dispone de varios millones de hectáreas susceptibles de sufrir inundaciones donde la cría de búfalos podría desarrollarse sin mayores dificultades.
- ◆ En gran medida la población existente es criada en la Provincia de Corrientes, que posee un rodeo estimado en 36 mil cabezas. Formosa reúne 15.500 ejemplares, y en Santa Fe la población bubalina asciende a unas 2200 cabezas. El resto se distribuye en Chaco, Misiones, Entre Ríos y Buenos Aires.
- ◆ Un rasgo destacable es la longevidad del vientre bubalino, así como su alta eficiencia reproductiva. Al destete (a los 8 meses de edad) los terneros alcanzan los 160 kg, y a los 27 meses su peso vivo es de 300 Kg. Logran un peso de faena de 400 a 465 Kg, a los 32-40 meses de edad y un rendimiento neto de res que oscila entre el 52.6 % y el 60.5%.
- ◆ Con el propósito de asignarle la categoría que le es propia, a partir del Plan Ganadero Nacional, la concreción de los guardaganados electrónicos y la vacunación de toda la hacienda, también se aspira a identificar a todo el rodeo nacional bajo un sistema de trazabilidad. Una de las metas fijadas, es la identificación individual de todo el destete del año 2005, de manera de avanzar, año tras año, hacia la identificación de todo el ganado vacuno y bubalino.

FAENA

- ◆ A causa de la reducida población, el ganado destinado a faena es poco relevante. No obstante, en las provincias de Corrientes, Misiones y Santa Fe hay frigoríficos habilitados por la autoridad sanitaria nacional (SENASA) que comercializan distintos tipos de cortes del producto en fresco.
- ◆ Una res de alto rendimiento destinada a la industrialización, debe tener óptima conformación y justa terminación. La conformación está referida a la relación músculo/hueso, y a la correcta distribución de la masa muscular y las grasas adyacentes. Lo deseable es que los cortes permitan presumir terneza, buen sabor y a su vez lograr en la despostada un máximo rendimiento debido al menor desperdicio.
- ◆ En el sistema de tipificación se toman dos parámetros bien diferenciados: la relación músculo/ hueso (conformación o tipo) y la relación músculo/ grasa (grado de gordura o terminación).
- ◆ La composición química de la carne de búfalo es similar a la de la carne bovina, presentándose en el búfalo con tenores mayores en proteínas, hidratos de carbono y agua, similares en minerales, y menores en grasa. En lo atinente a los ácidos grasos saturados, la grasa intramuscular del búfalo presenta un porcentaje inferior a la del ganado vacuno.

CONSUMO

- ◆ Durante mucho tiempo la carne de búfalo fue considerada inferior a la del ganado bovino. Esa prevención se ha ido esfumando, como si los consumidores hubieran anotado el hecho de que muchos restaurantes de nivel internacional ofrecen platos preparados con carne y otros productos derivados del búfalo.
- ◆ Aunque su inferior tenor graso, menor colesterol e igual terneza que la carne de exportación, justificarían en parte el pago de un valor diferenciado, la carne de búfalo no es más cara que la de origen vacuno. Restaurantes de primer nivel ofrecen platos premium desde \$ 20 .
- ◆ El salame de búfalo y la bresaola (una salazón curada tipo jamón crudo) se comercializan en algunas fiambre-rías. como productos exclusivos, diferenciales o delikatessen.
- ◆ Como sucede en algunos países de Europa los consumidores locales prefieren las carnes magras con algo de grasa intramuscular (veteado), dado que ésta incide positivamente en la terneza, sabor y sensación de jugosidad.

DERIVADOS LÁCTEOS

- ◆ Los principales productos obtenidos con la leche de búfala son: queso fresco o criollo, manteca, ricota, yogur, mozzarella y queso provolone.
- ◆ La producción de leche, iniciada hace una década, podría tener un rol más destacado en el ámbito comercial, si se consolidara la existencia de un mercado específico. La leche de búfala es altamente nutritiva, resulta excelente para preparar derivados y alcanza un rendimiento óptimo en la elaboración de los mismos. El cuadro siguiente compara los rendimientos de la leche bubalina y bovina.
- ◆ Estudios realizados por Sandhu (1985) demostraron que la leche bubalina posee 39,9% más de sólidos totales; 95,9% más de grasas; 25,6% de proteínas y 1,7% más de lactosa que la leche bovina y tiene 33,5% más de sólidos totales, 53% más de grasa, 37,1% más de proteína y 5,2% más de lactosa que la leche cebuina.
- ◆ Por las características que le son propias, el producto no tiene obstáculos que impidan su desarrollo comercial. A esto se suma el hecho de que algunas ciudades de las regiones productoras de búfalos se abastecen importando productos lácteos de otras, lo que agrega posibilidades a la expansión de la lechería bubalina.

- ◆ Los tamberos han hecho un importante esfuerzo para aumentar la cantidad y calidad de leche. El sector industrial ha contribuido en el campo tecnológico y en la estructura de proceso, permitiendo que la elaboración de los quesos de origen nacional, pese a que son más suaves que los de otras latitudes, haya evolucionado aproximándose rápidamente a los estándares internacionales de calidad.
- ◆ El aumento de la producción de leche se vincula directamente con el incremento de la demanda de productos lácteos. A medida que la oferta de leche se afiance, la elaboración de muzarella, bufarella u otros quesos se ampliará, lo que generará mayor certidumbre en el sector.
- ◆ En Argentina la incipiente producción de muzarella de búfala ha logrado un importante grado de aceptación en queserías y góndolas de supermercados. Es un producto noble, de fácil digestión, refrescante y nutritivo. Su forma de elaboración permite que siempre se halle embebido en suero como una forma de protección. Posee una superficie lisa y brillante que lo diferencia claramente de otros quesos.
- ◆ Las empresas apuntan a lograr la diferenciación de sus productos, y buscan dar respuesta a los cambios que sugieren los nuevos hábitos de consumo y el creciente interés del público por los productos que sustituyen a los tradicionales.
- ◆ Varias firmas se destacan por la presencia que alcanzan sus derivados, entre las que se cuentan los establecimientos Santa María del Rosario (Corrientes), Rozemblum (Formosa), La Salamandra (Buenos Aires), Cabezas (Santa Fe), y el emprendimiento Leston y Morales (Misiones).

Producto	Requerimiento comparativo para 1 Kg de producto		Diferencia porcentual %
	Búfala (litro)	Vaca (litro)	
Yogur	1,2	2,0	40
Mozarella	5,5	8 a 10	39
Dulce de Leche	2,5	3,5	29
Manteca*	15	20	25
Queso Provolone	7,43	8 a 10	20

Búfalos en Argentina, sobre la base de Huhn et al., (1984) y Furtado (1979)

OTROS APROVECHAMIENTOS

- ◆ El cuero de esta especie es muy apreciado en la industria manufacturera por su grosor, característica que le otorga fortaleza y gran resistencia a la tracción y al desgarrar. Suele utilizarse para la confección de estriberas de polo, y también en la fabricación de manufacturas livianas: marroquinería de calidad distintiva o la tapicería de autos de lujo.

FUENTES CONSULTADAS

Asociación Argentina de Criadores de Búfalo (A.A.C.B.)
 Búfalos en Argentina (M. Zava, Maldonado, Patiño, J. Cedrés, González Fraga y otros
 Dirección de Ganadería (SAGPyA)
 FAO.

Volver a: [Razas de búfalos](#)