

UNA ALTERNATIVA AL BOVINO QUE BUSCA EXPANDIRSE

Agustina Cavalanti. 2015. FAUBA.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de búfalos en general](#)

El búfalo produce una carne más magra y nutritiva que la tradicional carne vacuna y la leche de excelente calidad. Su producción en Argentina crece ampliamente y los especialistas aseguran que están trabajando para acercar los productos al consumidor.



La producción de búfalos está creciendo significativamente y en la Argentina constituye una nueva herramienta tecnológica dentro del desarrollo de la ganadería porque transforma al NEA en una segunda pampa húmeda gracias a su eficiencia en la producción por el clima subtropical.

Los búfalos son animales domésticos y musculosos con grandes bondades productivas: la carne es más magra que la vacuna y la leche se utiliza para hacer productos gourmet en el mundo.

“La temática tiene como limitante el desconocimiento por parte de estudiantes y técnicos. Ellos deben tomar contacto para hacer extensión y que llegue al productor para que el proyecto búfalo no fracase, porque es un manejo distinto al de los vacunos”, aseguró el Ing. Marco Zava, especialista en Zootecnia, invitado por las cátedras de Producciones Animales Alternativas y de Producción de Bovinos de Carne de la Facultad de Agronomía de la UBA para difundir información actualizada en la FAUBA.

En el mundo hay 200 millones de cabezas, casi el 15% de toda la población ganadera; y el 95% se encuentra en Asia. De las 19 razas que existen, tres están presentes en nuestro país. En el año 2009 el Ministerio de Agricultura de la Nación oficialmente consideró la carne de búfalo como una raza carnicera más.

“Hay tres tipos posibles de productos para el mercado: el mamón búfalo, recién destetado, que pesa entre 250 y 300 kilos; el de exportación, de 520-550 kilos; y el novillo de consumo que pesa de 380 a 450 kilos. La ganancia de peso vivo es de un 60% superior al vacuno, tanto en la cría como en el engorde, y los niveles de parición son superiores en un 15%. Y el crecimiento vegetativo es muy importante porque la hembra sigue produciendo hasta los 20 años”, dijo.

Según el especialista, el búfalo posee triple aptitud: carne, leche y trabajo. Si bien la carne bubalina es similar en topografía, sabor y terneza a la vacuna, tiene la característica de poseer un 40% menos de colesterol y más contenido de hierro, además de ser magra y muy nutritiva. “La carne es de un color rosado vivo, de aspecto agradable. Si el animal es joven tiene muy buena terneza y como es excelente ganador de peso, puede faenarse con 24 meses de edad”, explicó.

Además, destacó que es un bovino con calidad de res muy buena, que vende mucho más que el animal en pie. “Hay productores que para no cargar el campo, dejan a la madre un mes más y la destetan a los 9 meses, entonces venden el mamón búfalo de 270 kilos. Y eso sí que se corta con una cuchara”.

También, la carne de búfalo presenta un excelente nivel de ácidos poliinsaturados, que tienen doble ligadura y se pueden “fracturar”, lo que los hace más digeribles y más saludables para el organismo humano. Asimismo, posee niveles destacados de ácidos grasos del grupo omega 3 y de isómeros conjugados del ácido linoléico (conocido como grupo CLA, sus siglas en inglés). Por ello la carne bubalina es un alimento nutracéutico, es decir, con excelentes propiedades terapéuticas.

El cuero de búfalo es de excelente calidad, utilizado para elaborar productos de gran demanda. En relación a la leche, produce un promedio de diez litros por día (que equivalen a 30 litros en vacunos por su alto tenor de grasa butirosa) y se utiliza para hacer productos gourmet, como la mozzarella de búfala por ejemplo, que se vende en Italia.

“En la Argentina la producción de leche comenzó en el año 92. A pesar de que el animal fue domesticado hace siete mil años, es una herramienta nueva. En el país los rodeos puros son el 30% de la población de búfalos, el resto son rodeos comerciales, producto de cruzamientos. Falta mucho camino todavía y el motivo por el que vengo a la Facultad es para eso, difundir conocimiento”, expresó.

Y aseguró que, actualmente, en los países de América Central utilizan el búfalo como animal de trabajo para transporte de fruto de palma aceitera africana, y comienzan a aprovecharlo para carne y leche.

“En la ciudad de Buenos Aires hay restaurantes que reciben mamones y los venden como carne gourmet, pero masivamente no se lo diferencia del vacuno. La cuota Hilton asignada recientemente para la carne de búfalo argentina favorece su comercialización, y su conocimiento por parte del consumidor”, destacó Zava.

[Volver a: Producción de búfalos en general](#)