

# CIERVOS COLORADOS, CARNE

L.B.C. 1995. Clarín Rural, Bs. As., 15.07.04:8-9.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar) / [www.produccionbovina.com](http://www.produccionbovina.com)

Volver a: [principal](#) > [Producción de ciervos](#)

La cría de ciervos colorados surgió en los últimos años como una alternativa para el sector agropecuario. El objetivo siempre fue tentar a los consumidores con una carne exótica. Pero que sea desconocida para los comensales no implica que deba serlo para los productores. Por eso, composición en peso y porcentual de la media res de hembras y machos, y peso de la res y proporción de grasa, son datos a tener en cuenta.

En un trabajo elaborado por el Ing. Agr. Ernesto Pordomingo y publicado en la revista "Presencia" de los Centros Regionales Patagonia Norte y Sur del INTA, se puso bajo la lupa a los cortes cárnicos de esta especie.

El técnico asegura que la carne de ciervo puede ser clasificada entre las carnes rojas más magras. El rendimiento (la proporción del peso vivo que resulta en res limpia) de ciervo es del 55 % a los 6 meses de edad, hasta el 57 % al alcanzar los 27 meses. En machos adultos esa proporción alcanza el 59 %. El especialista asegura que "estos rindes son superiores a los de otros rumiantes como los ovinos y los bovinos bajo el mismo sistema de alimentación". El porcentaje de carne magra de la res de ciervo se ubica entre el 73 y el 76 %, contra un 48 a 59 % de otras especies tradicionales en el consumo.

## Carne de ciervo

*Composición en peso y porcentual de la media res*

	Hembras		Machos	
	Kg.	%	Kg.	%
Músculo	18,1	74,5	22,9	76,5
Grasa	1,1	4,4	0,7	2,4
Hueso	4,4	18,2	5,5	18,2
Tendón	0,5	2,2	0,7	2,2
Mermas	0,2	0,8	0,2	0,6
<b>Media res</b>	<b>24,3</b>	<b>100,0</b>	<b>29,9</b>	<b>100,0</b>

### CORTES VALIOSOS

*Composición porcentual*

	Lomo		Nalga	
	Natural	Materia seca	Natural	Materia seca
Proteína	24,7	84,0	23,8	82,9
Grasa	3,3	11,2	3,0	10,4
Agua	70,8	--	71,2	--
Minerales	1,4	4,8	1,9	6,6

Otro punto a favor de la carne de ciervo es el bajo contenido de grasa intramuscular, por ende: baja proporción de colesterol. Según estudios del '87 del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), en cuanto a contenido de grasa, la carne de ciervo está en el mismo escalón que el salmón rosado y la pechuga de pollo y pavo. Por estos lares, hubo coincidencia con este informe: en la Argentina, la proporción de grasa en la res de ciervo con origen en establecimientos de cría y engorde, no supera el 12 %. "Es menos de la mitad del contenido en reses de corderos y toros y un tercio del de novillos gordos", asegura Pordomingo.

Entre 38 y 40 % del peso de la res corresponde a los cuartos posteriores. Los anteriores suman entre 18 y 20 %. Al torso (espina dorsal y lomos) corresponde 15 a 18 %, 14 a 16 % por el cuello y 10 % de costillar. De esta manera, según los técnicos, un animal de 100 kilos de peso vivo podría rendir a faena un 58 %, y proveer 22 kilos en cuartos posteriores, 11 kilos en anteriores, 9 en espina dorsal y lomos, 8 en cuello y 8 kilos en costillar. No hay que olvidar que los cortes más buscados provienen de los cuartos posteriores y los lomos.

Las masas musculares de los cuartos posteriores y el lomo son mayores en el ciervo que en el vacuno. Las correspondientes a los cuartos anteriores, la caja torácica y el abdomen son menores: Alrededor del 53 % de la res son cortes de alto valor, 40 % cortes de segunda clase y el 7 % restante es hueso de descarte. Pero hay más. En

una comparación realizada con toros Angus, la proporción de carne magra y hueso de ciervo fue superior antes y después de la brama o período reproductivo.

## **FAENA**

Pordomingo asegura que el tratamiento de los animales en los días y momentos previos a la faena influye sobre la calidad final de la carne. El nivel de estrés sufrido por el animal incrementa la tensión del músculo a la faena y se reduce la terniza posterior. Uno de los indicadores es el aumento en la acidez de la carne (ácido láctico).

El manejo demasiado enérgico y desordenado en los corrales, el uso de personal desconocido por los animales y el transporte en forma previa a la faena, contribuyen al "endurecimiento" de la carne. Si se la congela demasiado rápido luego de faenada también se reduce la terniza. Esto resulta difícil de solucionar cuando se trata de faenas de pequeña escala, donde solo se dispone de cámaras de congelado y no se cuenta con cámaras de enfriado progresivo.

Pero Pordomingo aporta un dato a tener en cuenta: la estimulación eléctrica de la res con bajo voltaje y por corto tiempo, en forma inmediata después de haber sido faenado el animal, mejora la terniza posterior de la carne en un 20 a 40 %.

Volver a: [principal](#) > [Producción de ciervos](#) > [Principio del documento](#)