

# CÓMO UNA RAZA JAPONESA PUEDE MEJORAR LA CARNE ARGENTINA

Juan Manuel Repetto\*. 2018. Clarín Rural 14.11.18.

\*SLT-FAUBA, especial para Clarín Rural.

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

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

Los Wagyu, famosos por su grasa intramuscular, ya se crían en la Argentina y podrían ser utilizados en el cruzamiento genético para mejorar el marmoreo de las razas locales.



La carne de wagyu es famosa por poseer mucha grasa intramuscular.

Hace apenas dos meses llegó a la Argentina la primera importación de carne de bovinos de la raza Wagyu, proveniente de Japón. Fueron tan sólo 28 kilos pero llamaron la atención por considerarse un **producto muy exclusivo y con un altísimo valor, que puede ascender a unos 200 dólares por kilo**. Se trata de una genética que el país oriental cuida con recelo, pero que también se produce en otras regiones, incluso en la Argentina, y que puede servir como una herramienta para mejorar la calidad.

“Esta carne se ha vuelto famosa por poseer mucha grasa intramuscular. **Es una característica genética natural que le aporta una jugosidad, un sabor y una ternura muy particular**. Además de tener más grasa, respecto de las razas europeas, tiene una composición diferente, con **más ácido oleico, que aporta beneficios para la salud humana**”, comentó Andrés Rogberg, docente de la cátedra de Mejoramiento Genético Animal de la Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA), investigador del CONICET y criador de la raza Wagyu.

Rogberg se refirió a los orígenes de estos vacunos. Al respecto, indicó que Japón considera al ganado Wagyu como un “tesoro nacional”. Recién en la década de 1970 salieron de ese país los cuatro primeros toros de la raza, en el marco de un proyecto de colaboración académica con Estados Unidos. A partir de los '90 comenzaron a ingresar animales de manera más masiva, importados por empresas japonesas radicadas en EE.UU. Así fue creciendo la producción en el continente americano, que se extendió a Canadá luego a llegó Australia, donde hoy existen los rodeos más importantes de Wagyu fuera de su lugar de origen. **América latina importó por primera vez semen y embriones de estos bovinos a comienzos de 2000, con destino a la Argentina, Uruguay, Brasil y Chile.**



América latina importó por primera vez semen y embriones de estos bovinos a comienzos de 2000, con destino a la Argentina, Uruguay, Brasil y Chile.

En la Argentina actualmente existe una producción incipiente de ganado Wagyu, en general cruza con Angus, Holando o Brangus. Los productos se venden en **restaurantes exclusivos de Buenos Aires, donde un corte puede costar alrededor de 2000 pesos**. Además, la apertura de las exportaciones puede significar una oportunidad de crecimiento para los productores, aunque, según consideró Rogberg, habrá que trabajar mucho para alcanzar los volúmenes de producción necesarios.

El investigador de la FAUBA se refirió al caso de Uruguay, donde se necesitaron unos 10 años para consolidar el volumen que demanda el mercado externo. En este caso, los productores reciben un sobreprecio por calidad, llegando a cobrar entre 5 y 5,4 dólares el kilo, en comparación con los 3 – 3,7 dólares que cobran por la carne de otras razas. “Hoy se está pensando como una alternativa a la Cuota 481 para la Unión Europea”, adelantó, en relación al país vecino.

### **Máxima calidad**

“Creo que la Argentina tiene un valor agregado por la fama de su carne, que es una marca en el mundo”, consideró Rogberg en diálogo con el sitio de divulgación científica Sobre la Tierra, y señaló que en nuestro país se podrían plantear dos modelos de producción: Podría apuntarse a lograr un producto de gran calidad, como trabajan los japoneses, con mucha grasa intramuscular, o utilizar la genética como una herramienta para el marmoleo, cruzada con otras razas.

“De cualquier modo, el Wagyu permite incorporar grasa intramuscular a la carne, y para lograrlo necesita un sistema de producción adecuado. Si partimos de una buena genética, generamos una cruce con razas que tengan un potencial de marmoleo y le ofrecemos una dieta adecuada, podemos lograr una excelente calidad”, aseguró. Además de la cruce con Angus, dijo que se lograron buenos resultados con Holando, porque también posee una capacidad natural de marmolear, además de aportar un gran tamaño. De hecho los japoneses utilizan esta cruce para el consumo interno.

Para obtener un alto marmoleo se requiere una alimentación especial y costosa. Los japoneses engordan a sus animales entre 400 y 600 días en feedlot y los faenan cuando tienen alrededor de 30 meses. No obstante también se puede diseñar una dieta como la de la mayoría de los sistemas argentinos, con una terminación de entre 90 y 120 días en el feedlot. “Con esta estrategia se pueden obtener dos puntos más de marbling (marmoleo) que en otras razas. Incluso en un sistema 100% pastoril, con el Wagyu también se puede aumentar la grasa intramuscular, que impacta en una mejora de la calidad y del rendimiento carnicero”, afirmó.



La raza ya participa en la exposición Rural de Palermo.

En todos los casos es importante cuidar la alimentación desde el primer momento, debido a que “los adipocitos (células encargadas de almacenar energía en forma de grasa) se generan durante los tres últimos meses de gestación y el primer año de vida”, y eso repercute fuertemente en la conformación de la grasa intramuscular.

En la Argentina **hay muchos ganaderos que buscan producir animales con más marmoleo, con la mira puesta en un futuro**, cuando la carne también se pague en función de la calidad, como sucede en otros países. “Casi todos los sistemas de evaluación en el mundo consideran el marbling como un atributo de valor, que a la vez genera un precio diferencial. Pero para lograrlo, hay que avanzar en un proceso de mejorar genética que lleva años de trabajo”, concluyó.

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