

EL CABALLO COMO PRODUCTOR DE CARNE

J. L. Catelli*. 2000. Vet. Arg. 17(167):514-516.

*Docente de la Cátedra de Producción Equina de la Fac. de Cs. Veterinarias de la Universidad de Bs. As.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Curso de Producción Equina I](#)

Desde tiempos remotos, el hombre ha recurrido a todos los alimentos que estaban a su alcance. Entre ellos utilizó la carne de caballo.

En la actualidad, es considerada todavía como un recurso óptimo en cuanto a su aporte de hierro y su gran digestibilidad. Es una carne tierna, que no se modifica con la edad de la faena, sexo, raza, alimentación o tipo genético. Su gusto es dulzón, por su alto contenido de glucógeno. Comparada con el resto de las carnes de abasto, tiene la ventaja de su menor precio en algunos mercados.

En algunos países como Francia, Italia, Países Bajos y Japón, inclusive Chile, Colombia y Cuba es considerada una alternativa válida para la alimentación, tanto como carne fresca o manufacturada (embutidos). Por ejemplo, en Chile se comercializa como charqui (carne seca y salada), o manufacturada (mortadela). En Francia, Italia y Japón se comercializa en distintos cortes como bife angosto, cuadril, lomo, nalga, y en Japón suele consumirse el corazón y el bazo. Lo que en estos países está penado es el fraude. Francia, Bélgica, Italia, Luxemburgo y Japón absorben el 93 % de las importaciones y el 44 % del consumo mundial. Francia es el principal importador de carne equina, junto con Italia, Bélgica, Luxemburgo y Japón.

En nuestro país, siempre se consideró que los indígenas de distintas etnias, como los Tehuelches, las etnias Guaikurúes, Mbayá chaqueños y los Charrúas eran los que consumían carne equina. La vida de estos indígenas cambió en muchos sentidos, no sólo en hábitos alimenticios, sino también en el transporte, la guerra y la vida diaria. Además se sabe que en el siglo XVIII los no tan ricos estancieros comieron carne de guanaco y potro para subsistir, ante la escasez de alimentos. Entre los criollos se usó el cuero de potro para fabricar el balde sin fondo o balde volcador para la extracción del agua de pozo; los huesos y la grasa se utilizaban para fabricar velas y jabones.

Los datos oficiales del SENASA demuestran que hoy el volumen de carne equina ocupa el segundo lugar dentro de las exportaciones cárnicas, luego de la carne bovina, con un monto cercano a los u\$s 58 millones. Por supuesto, esto significa que la faena está destinada a la exportación. Esto no quiere decir que pueda desconocerse la faena en sí, que representaría la matanza de alrededor de 180.000 animales por año, con la consecuente comercialización de cerca de 30.000 toneladas de carne y subproductos, que hace que nuestro país esté considerado el 2º exportador y el 5º productor mundial.

No puede desconocerse que se han producido casos de cuatrismo y comercialización clandestina de carne equina en nuestro país, en cantidades importantes y por grupos bien organizados, que supuestamente estaba destinada al Gran Buenos Aires y Capital Federal. A mediados de 1997 fueron secuestrados chorizos elaborados con carne de caballo faenados en forma clandestina en la ciudad de La Plata, que demuestra el abigeato, la faena clandestina y la falta de controles. Las mismas autoridades municipales reconocieron que dichos productos no habían pasado por los controles bromatológicos. Hoy parecería que gracias a esta faena clandestina, podríamos estar ingiriendo carne equina, sin saberlo. Más allá del fraude, debería subrayarse que este tipo de carne necesita un estricto control bromatológico, debido principalmente a la posibilidad de contaminación con Triquinosis, *Escherichia coli* y Salmonellosis. En cuanto a la Triquinosis, es sabido que es una enfermedad que se presenta en carnívoros, pero se ha observado la enfermedad en equinos, posiblemente por la contaminación de las raciones con restos de roedores, en animales importados en pie del este Europeo. El equino desarrolla la enfermedad y la trasmite al hombre, cuando éste ingiere la carne cruda o poco cocida.

El hombre presenta fiebre, mialgia y edema facial. En cuanto a la contaminación con *Escherichia coli*, se han presentado casos de parasitación con bacterias productoras de citotoxinas verdaderas que producían síntomas de enfermedad entérica en el hombre. La Salmonellosis se ha presentado en la carne de caballo en su forma entérica, subespecie entérica *Tiphymurium*, en su forma subclínica o sintomática, con excreción de la misma por heces en forma irregular. En Europa la Salmonellosis es la toxoinfección más frecuente.

Pese a que las características de conformación son heredables, en nuestro país se faenan animales lesionados, chúcaros o al fin de su vida útil. En pocos países, como Francia, se ha desarrollado la cría de razas equinas aptas para faena, aunque se ha demostrado que no hay diferencias importantes entre las distintas razas. Todas son aptas para la producción de carne. No sólo la carne se comercializa, sino también el cuero, los pelos, los intestinos (embutidos), hígado, bazo, riñón y corazón. Se producen sueros heterólogos (antiarácnidos, antitetánicos),

gonadotrofinas y entre los subproductos podemos obtener harinas de hueso, grasas y aceites, extractos y caldos. Se podría decir que el aprovechamiento de la res equina está cercano al 100 %.

BIBLIOGRAFÍA

CATELLI, JUAN LUIS. La Carne Equina, Ecos Ediciones, Buenos Aires, 1999.

DIARIO LA NACIÓN, Sección Economía y Negocios.

DIARIO CLARÍN, Sección Sociedad.

PAGINA 12.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, Boletín de Información Equina, 1999.

EUROSURVEILLANCE, 3, 83-5, 1998; 1998, 3, 85-6; 1998, 86-9.

C. MAGRAS, FEDERICHI, M., SOULE, C. Los peligros para la salud pública por el consumo de la carne de caballo.

Volver a: [Curso de Producción Equina I](#)