

Carne de Jabalí

Al igual que su antecesor el cerdo doméstico, el jabalí (*Sus Scrofa*) posee una carne que por sus características organolépticas, físicas, químicas, y tecnológicas lo hacen muy saludable y adaptable a cualquier preparación ya sea embutido o en cortes, en platos elaborados o al asador.

La caza deportiva de especies silvestres y autóctonas europeas, hace que sea históricamente reconocida y apreciada en toda la Unión Europea, donde el mercado se encuentra muy desarrollado. No obstante ha ido en aumento su demanda desde la aparición de enfermedades como el mal de la vaca loca y la fiebre aftosa, principalmente.

En este mercado, se hace hincapié en la pureza de los ejemplares. Por esto último, el mezclar el jabalí con el cerdo doméstico para aumentar la producción (n° de crías por camada, conversión, días a faena o terminación y rendimiento a faena) no es recomendable para acceder a UE, ya que tampoco conserva las características nutricionales del ejemplar puro (Espinoza, Ma. Eugenia, 2003).

Los exportadores de carne de jabalí que más volúmenes comercializan en el mundo son algunos países de la Unión Europea, Australia

y Estados Unidos. En cuestión de importación también la Unión Europea (Alemania, Francia, Italia, principalmente) lleva la delantera con 3.000 tn anuales, y le sigue Japón con 2.000 tn/año (Vieites, 2007- Agronegocios Alternativos).

Pese a que existen criaderos de jabalí en el mundo, que trabajan con modalidades diversas (intensivas, semi-intensivas, extensivas), gran parte de la carne de jabalí comercializada, es carne de caza.

Como producto es de alta calidad nutritiva, y de bajo tenor graso y colesterol¹ y con un sabor levemente salvaje, esto dependiendo del momento de faena (para que su carne no sea muy fuerte, no debe ser sacrificado en época de celo²), del mismo modo varía el porcentaje lipídico de la canal siendo más elevado en otoño, que coincidiendo con las apreciaciones anteriores, es la época de celo el jabalí.

Es una carne de una coloración más oscura que la del cerdo doméstico y se puede decir que, correspondientemente al bajo tenor graso, la carne de jabalí tiende a reducirse menos que

¹ 100 gramos de carne de jabalí poseen 160 calorías, 2,80 gr. De grasa, 45 mg de colesterol y 22 mg de proteína. Espinoza, Ma. Eugenia, 2003 – Pág. 10 y 19)

² Observación realizada por un productor argentino, Andrés Gentile (Mendoza).

otras en la cocción, posee capacidad de retención de agua y firmeza de gel³. Por lo que según el Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne de la Universidad Austral en 2003, esta carne de jabalí no tiene restricciones para su uso industrial (características tecnológicas).

Como se mencionó en el informe de “Pureza de los jabalíes”, en una tabla comparativa nutricional, para la **carne de jabalí** la composición nutricional es la siguiente: Cada **100 gramos de producto: 160 Calorías, 2.8 gramos de Grasa, 22 miligramos de Proteínas y 45 miligramos de Colesterol**. Todos estos valores, muy inferiores a los de las demás carnes tradicionales, en cuanto a colesterol grasa y calorías.

Internacionalmente se la puede conseguir en piezas como cualquier tipo de carne tradicional, embutida, ahumada y demás. Incluso hasta se compra por la Web, directamente del productor o de las elaboradoras (Ver páginas Web citadas en el material de consulta).

En el caso de las piezas, pueden ser en cortes o en res o media res, costillares, etc.

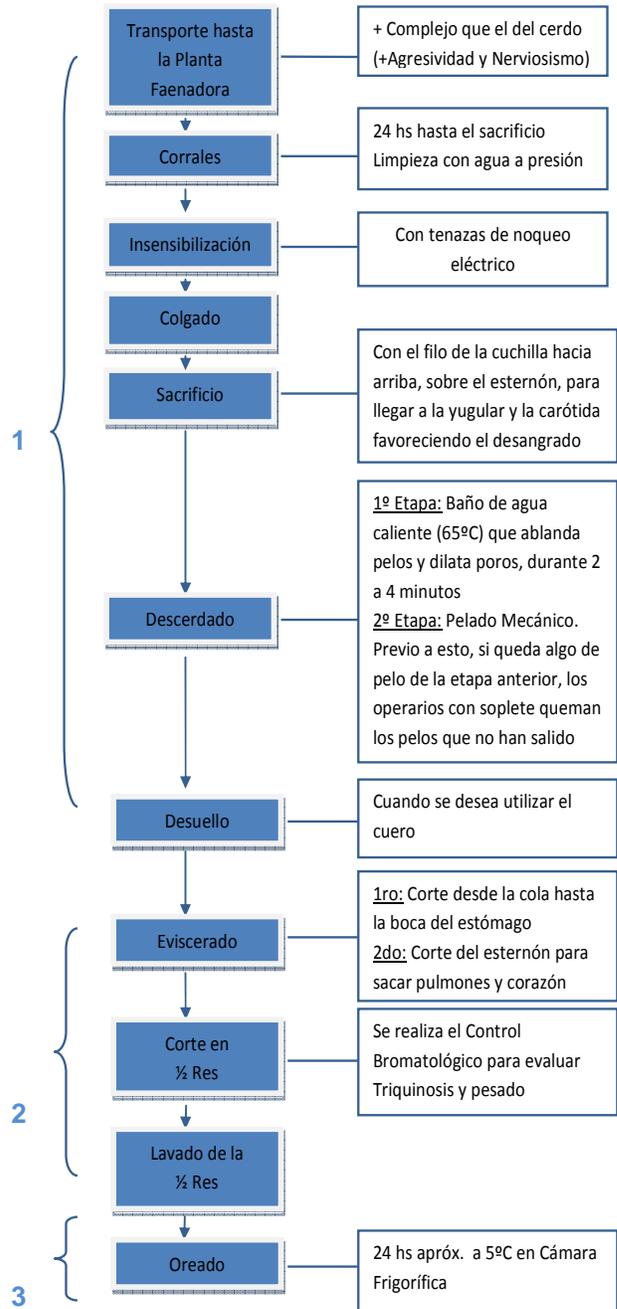
Se recomienda que la faena se realice entre los 9 y 12 meses (Riquelme Verdejo, 2005). La misma es muy similar a la del cerdo doméstico, solo existen algunas diferencias. Principalmente en el transporte, que es mas complicado en el jabalí por su mayor agresividad.

El proceso de faena en sí comienza con la insensibilización, que se realiza con tenazas de noqueo eléctrico. Luego se desangra seccionando los vasos, y se procede a la depilación, la cual se realiza en dos etapas. Primero mediante un baño de agua caliente para la dilatación de poros, que facilita la segunda fase que es la remoción del pelo mecánicamente. Posteriormente se desuella (retira la piel) y se eviscera (momento en el que

³ Características tecnológicas que la hacen buena en cualquier tipo de proceso industrial destinado a alimentación, para el cual se lo use.

se hace una inspección sanitaria), se corta en media res y se lava con agua fría (este proceso puede realizarse antes del corte también). Y por último se orea a 5°C durante 1 día y se almacena a 0°C en cámara frigorífica.

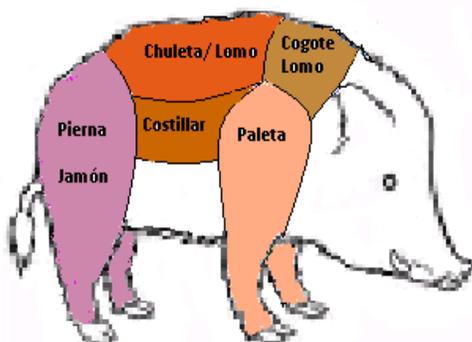
Flujo de operaciones para obtener una canal de jabalí



1: Zona Sucia. 2: Zona Intermedia. 3: Zona limpia.

Fuente: Elaboración propia en base a Riquelme Verdejo, 2005 y Las otras carnes en Chile, características y consumo, 2003.

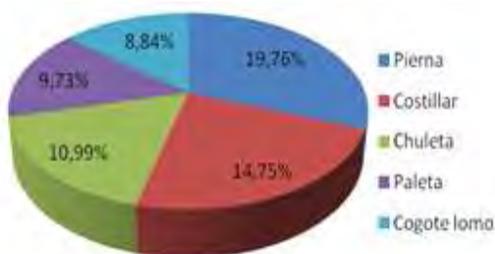
Cortes tradicionales del jabalí



Fuente: Elaboración propia en base a Skewes, 2003 – La carne de jabalí.

Como se observa en el cuadro anterior, generalmente se obtienen 5 cortes de la res del jabalí: lomo, pernil, costillar, paleta y lomo de cabeza. La cabeza de la canal ocupa un alto porcentaje de la misma, mayor que en el caso del cerdo doméstico y el tren anterior, mayor que el posterior (Vieites, 1997). Con un rendimiento de 70% (42Kg) frente a un 73% (73 Kg) del cerdo. Y por último, como diferencia significativa con el cerdo doméstico, se lo comercializa sin piel ni cabeza⁴.

Rendimiento de los cortes tradicionales del jabalí



Fuente: Adaptado de Riquelme Verdejo, 2005 y Las otras carnes en Chile, características y consumo, 2003.

⁴ Los n° son aproximados y en base a proyectos comparativos realizados por el Dr. Skewes, 2002.

A continuación se describen algunos de los cortes tradicionales de carne de jabalí⁵:

Lomo: Corte rectangular, grande y sin hueso, rojo pálido, con muy poca grasa color blanco cremoso y tejido conectivo superficial y escaso. Puede utilizarse asado, como bife, o en cualquier preparación.



Pierna sin hueso: Corte grande rectangular, color rojo pálido también, proporción moderada de grasa, del mismo color que la del lomo y poco tejido conectivo también. Se puede asar, o estofar, o usar en cualquier preparación.



Paleta sin hueso: También se trata de un corte grande como los anteriores, de forma irregular, rojo pálido y con grasa moderada color blanco cremoso y de escaso tejido conectivo y superficial. Se usa normalmente asado o estofado, pero puede utilizarse en cualquier preparación.



Costillar: Corte grande, rectangular, con hueso, y de carne rojo pálido. Es utilizable preferentemente asado o al horno.



⁵ Las fotografías de los cortes fueron extraídas de: Oscar Skewes Ramm, LA CARNE DEL JABALÍ. Revista Proveedores y Alimentos, Vol1N°3, mayo-junio 2003: 19-22.

Pese a estos cortes extraordinarios de carne fresca, en nuestro país se consigue principalmente elaborado en forma de embutidos y encurtidos, como especialidad o delicatessen.

Los productos de jabalí que se ofrecen en el mercado interno son variados. Se puede encontrar por ejemplo, carne fileteada de jabalí en aceite, ahumada en trozos al vacío, en filetes al vacío, paté de jabalí, salame de jabalí envasado al vacío, carne ahumada molida de jabalí al vacío, pata de jabalí ahumada, jamón de jabalí ahumado deshuesado, escabeche de jabalí.

Las empresas que elaboran estos productos tienen la característica de ubicarse en la región patagónica de nuestro país y son aproximadamente 7, repartidas entre las provincias de Río Negro, La Pampa, Mendoza.

Fotos de productos elaborados nacionales:



Sin embargo, en muchos otros países se la consigue en cortes frescos en el mercado, principalmente donde el jabalí es autóctono (UE y Asia, principalmente), y que poseen una cultura de alimentación de carnes de caza, ya desarrollada a lo largo del tiempo, desde sus orígenes.

Así como también en otros países:



Italia



España



Chile

Lic. Ernestina Oliva
evoliva@minagri.gob.ar
 DAMyGRA - MAGyP

Material Consultado:

- Oscar Skewes Ramm, LA CARNE DEL JABALÍ. Revista Proveedores y Alimentos, Vol1Nº3, mayo-junio 2003: 19-22.
- Vieites, 2007 – “Agronegocios Alternativos”, *Enfoque, importancia y bases para la generación de actividades agropecuarias no tradicionales*”.
- Espinosa, Ma. Eugenia, 2003
- Riquelme Verdejo, Pamela Eugenia, 2005. “*Rendimiento a la Faena de Jabalí Puro y Mestizos a las 39 semanas de edad*”. Universidad de Concepción. Chile.
- Las otras carnes en Chile. Universidad Austral de Chile y FIA (Fundación para la Innovación Agraria).

Las fotografías fueron extraídas de las siguientes páginas web:

- www.jabalies.cl
- www.buca.cl
- www.chancherías.es
- <http://www.carnicasdibe.com/esp/index.html>
- www.hermanos-gomez.es,
- www.saboresdelnorte.com,
- <http://maranuch.webnode.es>
- <http://www.labottegaitaliana.com/sughi2.php>
- http://www.la-stella-alpina.it/it/1_la-macelleria-4_salame-di-cinghiale.php
- www.secretosdelmonte.com,
- www.kiyenwitru.com,
- www.familiaweiss.com,
- www.patagoniapremium.com.
- <http://ahumadosnigo.blogspot.com/search/label/NUESTROS%20PRODUCTOS>