

UN NUEVO DESAFÍO PARA LOS GANADEROS

CALIDAD DE CARNE

El consumidor tiene una gran responsabilidad en la cadena de la carne
Para progresar en el tema de la calidad se requiere consolidar el sistema de control de la aplicación de la “Ley de la Carne” y sus reglamentos



Un excelente torito de raza Hereford, terminado para faenamiento, con 13,5 meses de edad y un peso de 400 kilogramos.

Germán Klee G.
Ingeniero Agrónomo
INIA Quilamapu

Dependiendo de si la hace el productor, el industrial, el distribuidor o el consumidor, la definición de “calidad de carne” no es única, pues cada uno de los integrantes de la cadena de comercialización, según la posición que ocupa, le da distinta ponderación a los conceptos que puede involucrar una definición. Por ejemplo al consumidor no le interesa el ritmo de crecimiento o la conformación de un ternero o novillo, aspectos importantes para un criancero o engordero; tampoco le afecta la relación músculo/hueso o rendimiento al desposte, como sí le importa al procesador (Cuadro 1). En estudios realizados en supermercados

de Estados Unidos y México, se definió la prioridad asignada por el consumidor a algunas características de la carne que orientan sus preferencias:

1. Gusto, sabor, jugosidad, blandura, uniformidad del producto.
2. Higiene real y percibida.
3. Seguridad: carne libre de hormonas, antibióticos, pesticidas y otros elementos nocivos para la salud.
4. Relación entre calidad y precio.
5. Conveniencia y variedad.
6. Valor nutritivo del producto.
7. Veteado o marmoreo (grasa intramuscular).
8. Color y brillo de la carne.
9. Color, lustre y calidad de grasa.

Cuadro 1

Importancia relativa de caracteres productivos en la cadena de la carne
(Modificado de Kempster y Col).

| Caracteres | Criancero | Engordero | Procesador | Consumidor |
|-------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|
| Tamaño adulto | ▲▲▲ | | | |
| Producción de leche | ▲▲▲ | | | |
| Facilidad de parto | ▲▲▲ | | | |
| Crecimiento predestete | ▲▲▲ | | | |
| Crecimiento postdestete | | ▲▲▲ | | |
| Conformación | ▲ | ▲▲▲ | | |
| Velocidad de maduración | | ▲▲▲ | ▲ | |
| Peso de canal | | ▲▲▲ | ▲▲▲ | |
| Músculo/hueso | | ▲▲▲ | ▲▲▲ | |
| Músculo/grasa | | ▲▲ | ▲▲ | ▲▲▲ |
| Proporción de cortes valiosos | | | ▲▲ | ▲▲▲ |
| Calidad de carne | | | ▲▲ | ▲▲▲ |

▲: menos importante.
▲▲: importante.
▲▲▲: muy importante.

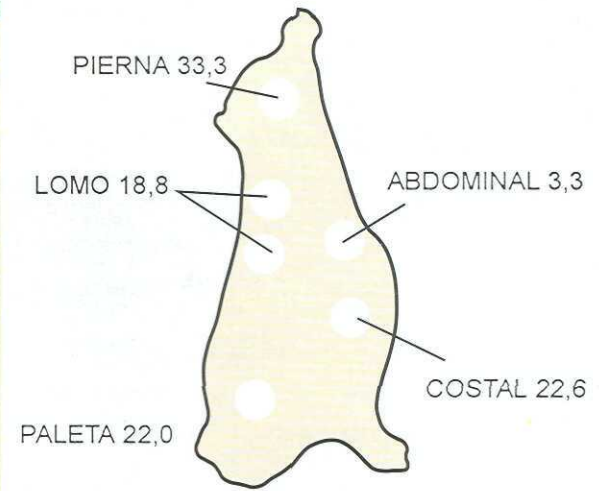


Figura 1. Ubicación de contusiones según región anatómica.
(Fuente: Castro, 1993).

Los industriales en su definición para tipificar calidad, además de algunos de los factores indicados por el consumidor, le dan importancia a conceptos como:

1. La relación humedad/proteína de la carne.
2. Proteínas solubles en sal.
3. Porcentaje de colágeno en el corte.
4. pH o acidez.
5. Rango de peso de los cortes.

Factores que afectan la calidad

Los factores que influyen en la calidad de la carne son internos o intrínsecos y externos o extrínsecos. Los factores internos son aquellos que se refieren a aspectos propios del animal -de origen genético o resultante de éste-. Los factores externos corresponden a aspectos ambientales y de manejo de los animales y de la carne, en cada una de las etapas de la cadena: productor, intermediarios, plantas faenadoras, industriales, distribuidores o consumidores.

En el Cuadro 2 se puede apreciar la gran cantidad de aspectos que inciden en la calidad. En el caso del ganadero se destaca el aspecto nutricional, manejo sanitario, uso correcto de hormonas (hay numero-

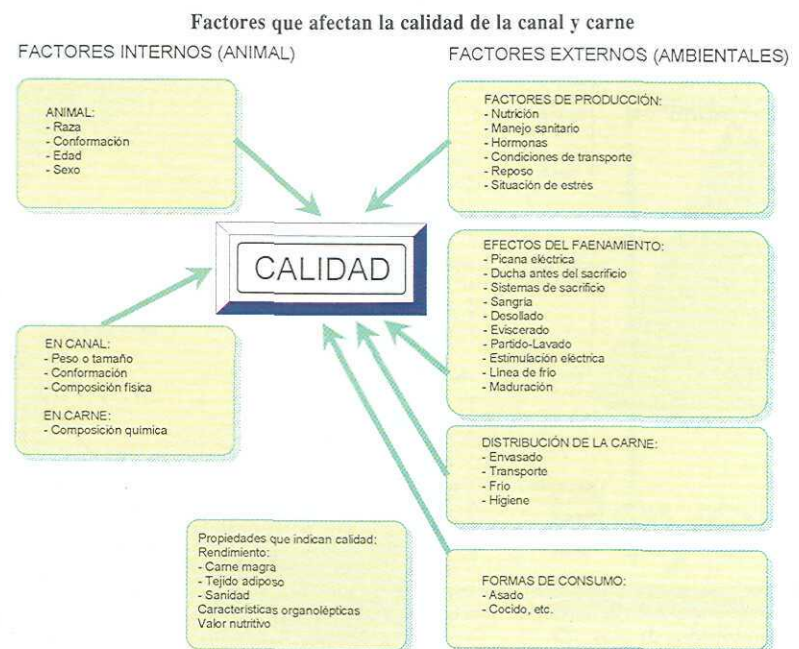
sos países que no las aceptan en el proceso productivo y las prohíben), condiciones de transporte y situación de estrés de los animales. Al respecto, debe enfatizarse la importancia que tiene en el producto final el arreo en el predio, el uso de un buen cargadero, el cuidado en evitar el fatigamiento y las contusiones de los animales.

Un buen animal, con posibilidad de alcanzar la primera categoría en la tipificación, puede llegar en categoría industrial a no ser apto para el consumo, tan solo por mal manejo antes o

después del faenamiento.

Estudios realizados en canales bovinas han determinado un alto porcentaje de contusiones afectando las regiones anatómicas de mayor valor en la canal (Figura 1). Este tipo de daños y el estrés que sufren los animales por mal trato, afectan la calidad del producto, sus características organolépticas (de aspecto, textura, sabor y aroma) y los procesos industriales. Las posibilidades de que ello ocurra son grandes en nuestro país; basta con observar los complejos sistemas de comercializa-

Cuadro 2



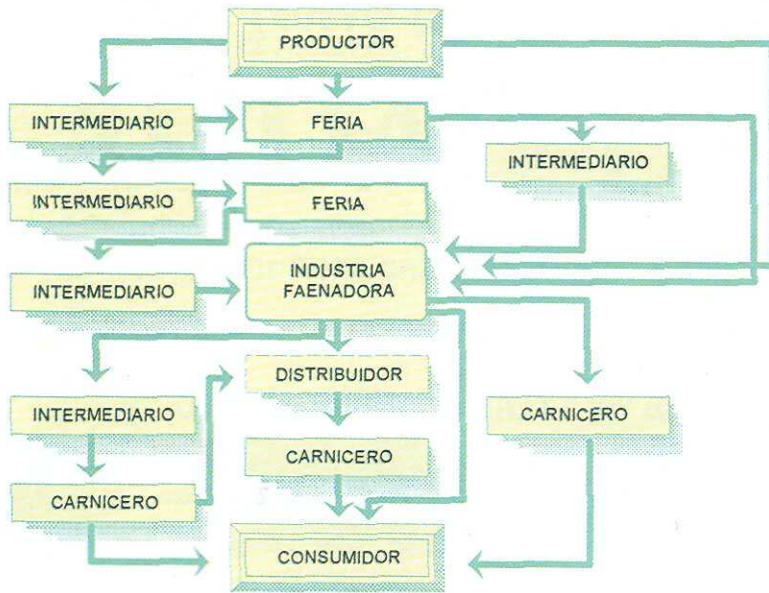


Figura 2. Sistema de comercialización del ganado bovino en pie y carne en Chile. Fuente: H. Bórquez, 1993.



Canal de vacuno categoría "V".

ción que se usan en ganado en pie y en las carnes, donde interviene gran número de intermediarios entre el productor, industrial y distribuidor para llegar, finalmente, al consumidor (Figura 2).

La Ley Nº 19.162, conocida como "Ley de la Carne", y sus reglamentos, pretenden, entre otros objetivos, mejorar la calidad de la carne que se ofrece al consumidor -en un mercado sin mayor cultura en este aspecto- y

que los ganaderos obtengan un precio de acuerdo con la calidad que producen. Esta ley puede considerarse básica al compararla con sistemas de tipificación que se utilizan en países desarrollados. En el caso de naciones con cultura en el consumo de carnes, como Japón -con consideraciones específicas para el gusto del consumidor-, el criterio del sistema de tipificación es más complicado y se vincula estrecha-

mente al valor monetario del producto (Cuadro 3).

Lo que se necesita para avanzar

La importancia que adquiera la "calidad" en el rubro carne bovina, en cualquier eslabón de la cadena, vale decir, productores, industriales o comercializadores, será cada vez más exigida y valorada por los consumidores, quienes además relacionarán calidad y precios. Esto obliga a revisar los costos de producción de los ganaderos y demás participantes de la cadena de la carne. También a realizar esfuerzos para mejorar la eficiencia, que permita competir con los productores y los precios de otras carnes nacionales.

Para progresar en el tema de la calidad se requiere, entre otras medidas, un mayor avance en el control de la aplicación de la "Ley de la Carne" y sus reglamentos, en la eficiencia y solidez de las organizaciones de los ganaderos productores de carne bovina y en la consolidación de planes de fomento para el desarrollo de la ganadería. ▲

Cuadro 3

Sistema de tipificación de carne en Japón

| RENDIMIENTO | CATEGORÍAS: A, B y C | | | | |
|------------------|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------|
| | 1. Marmoreo o veteadado | Grados | Estándar | BMS | |
| | 5 | Excelente | 8 - 12 | | |
| | 4 | Bueno | 5 - 7 | | |
| | 3 | Promedio | 3 - 4 | | |
| | 2 | Bajo promedio | 2 | | |
| | 1 | Pobre | 1 | | |
| CALIDAD DE CARNE | 2. Color de la carne y brillo | Grados | Evaluación | BCS | Brillo |
| | | 5 | Excelente | 3 - 5 | Muy bueno |
| | | 4 | Bueno | 2 - 6 | Bueno |
| | | 3 | Promedio | 1 - 6 | Promedio |
| | | 2 | Bajo promedio | 1 - 7 | Bajo el promedio |
| | 1 | Inferior | - | - | |
| | 3. Firmeza y textura | Grados | Firmeza | Textura | |
| | | 5 | Muy buena | Muy fina | |
| | | 4 | Buena | Fina | |
| | | 3 | Promedio | Promedio | |
| | | 2 | Bajo promedio | Bajo promedio | |
| | 1 | Inferior | Gruesa | | |
| | 4. Color, lustre y calidad de grasa | Grados | Color | BFS | Lustre |
| | | 5 | Excelente | 1 - 4 | Excelente |
| | | 4 | Bueno | 1 - 5 | Bueno |
| | | 3 | Promedio | 1 - 6 | Promedio |
| 2 | | Bajo promedio | 1 - 7 | Bajo promedio | |
| 1 | Inferior | - | - | | |

Rendimiento: Categoría A = Alto porcentaje; C = Bajo porcentaje.
 Calidad de carne: BMS = Norma de marmoreo para bovinos; BCS = normas de colores para bovinos; BFS = normas de grasa para bovinos.
 Fuente: H. Mori, 1993.