

# Ternera Magallánica<sup>MR</sup>: Un producto de calidad y con identidad de territorio

Autor: Raúl Lira Fernández - rlira@inia.cl

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO N° 124 - AÑO 2022



## Introducción

Como una externalidad positiva de un proyecto impulsado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), ejecutado entre 2012 y 2015, se explora la faena de terneros y la evaluación de su carne, dando indicios de un producto con interesantes atributos y potencial de desarrollo. Aquella situación y resultados, llevan a considerar la postulación y ejecución de un proyecto que aborde la producción y comercialización de carne de ternero de Magallanes.

Con el apoyo de FIA, la dirección técnica de INIA Kampenaike y dos asociados; Cárdenas y Cárdenas Ltda., como productor y Carnes Natales S.A. como asociado comercializador, en 36 meses de ejecución se desarrolla un proyecto que tiene hoy en el mercado una carne de calidad estandarizada certificada, bajo la marca registrada **Ternera Magallánica<sup>MR</sup>**.

## Tranqueras adentro: El trabajo de campo

Todo el trabajo de campo, desarrollado por tres temporadas y con fuerte respaldo técnico y científico, permitió definir que no hay diferencias en calidad de **Ternera Magallánica<sup>MR</sup>** si esta se produce ya sea con raza Aberdeen Angus, Hereford o sus cruza. Otra buena noticia es que no hay diferencias en calidad si la carne viene de animales hembras, machos castrados o machos enteros, siendo ello un tema importante a la hora de considerar y hablar de bienestar animal.

Aparte de razas y sexo de los animales a faenar, se evaluó peso y dieta. Por otro lado, si bien se inició la producción con un protocolo que entregaba en promedio 60 días de alimentación con una base de grano de maíz, previo a la faena, que se programa a una edad máxima de 11

meses, también se evaluó técnicamente el producto si los animales pasaban directamente del destete a la faena y, otra vez se encuentran buenas noticias, no hubo diferencias en la calidad de la carne.

En resumen, el protocolo involucra la selección de machos enteros o hembras destetadas con alto peso, puede o no considerar una alimentación lo más breve posible con grano de maíz y la faena con una edad máxima de 11 meses.



Foto 1. Trabajos de campo en producción de Ternera Magallánica<sup>MR</sup>

### Tranqueras afuera: El laboratorio de calidad de carne

Como un respaldo técnico-científico del trabajo realizado a campo, durante las diferentes faenas se toman muestras de carne para su análisis en el Laboratorio de Calidad de Carne, dependiente de INIA-Remehue, en Osorno.

El análisis bromatológico de muestras de carne de Ternera Magallánica<sup>MR</sup>, solo entregó diferencias en el contenido de grasa, como puede observarse en el siguiente Cuadro 1.

Cuadro 1. Resultados análisis bromatológico de carne de Ternera Magallánica<sup>MR</sup>. Según sexo y según raza.

	Hembra	Macho castrado	Macho entero	pr > F
Materia Seca	24,7	24,2	23,4	0,075
Cenizas	1,02	1,05	1,03	0,149
Proteína	22,0	22,0	21,6	0,554
Grasa intramuscular	2,14 a	1,52 b	1,15 c	< 0.0001
	Angus	Híbridos	Hereford	Pr > F
Materia Seca	24,4	24,0	24,0	0,075
Cenizas	1,02	1,06	1,01	0,149
Proteína	21,7	22,1	21,7	0,554
Grasa intramuscular	1,89 a	1,14 b	1,78 ab	< 0.0001

Vale indicar que las diferencias observadas en contenido de grasa según sexo es lo esperable técnicamente y, por otro lado, las diferencias según raza podrían estar explicadas por el peso de los animales, además de la genética. Pero, lo destacable de esta medición es que, en todos los casos, el contenido de grasa es extremadamente bajo y, por ello mismo, esas diferencias pierden importancia. También, vale la pena destacar que ese bajo contenido de grasa presenta un muy buen perfil de ácidos grasos, con buenos indicadores de mono- y poli-insaturados y altos niveles de CLA (ácido linoleico conjugado, un reconocido anticancerígeno) comparado

por ejemplo con animales adultos de faena regional (0,41 vs 0,26% CLA), haciendo posible, técnicamente, hablar de un “alimento funcional”, esto es un alimento que, además de su valor nutritivo, contiene componentes biológicamente activos que aportan algún efecto añadido y beneficioso para la salud y reducen el riesgo de contraer ciertas enfermedades.

También y entre muchas otras evaluaciones, en el laboratorio se mide instrumentalmente la ternera de la carne de Ternera Magallánica<sup>MR</sup>, resultados que resume el Cuadro 2.

**Cuadro 2.** Textura instrumental (terneza) de muestras de carne de Ternera Magallánica<sup>MR</sup>, según genética y dieta.

Parámetro	Angus Dieta 1	Cruzas Angus x Hereford Dieta 1	Angus Dieta 2	Cruzas Angus x Hereford Dieta 2	pr > F
Fuerza Cizalla (kgf)	2,85	2,77	2,73	2,65	0,770

Para mejor entender este resultado, se puede indicar que carne con valores de textura instrumental menores a 5 kgf, serán consideradas blandas o tiernas por los consumidores.

Con estas medidas presentadas, es posible indicar que la carne de Ternera Magallánica<sup>MR</sup> es una carne magra y de muy buena terneza.



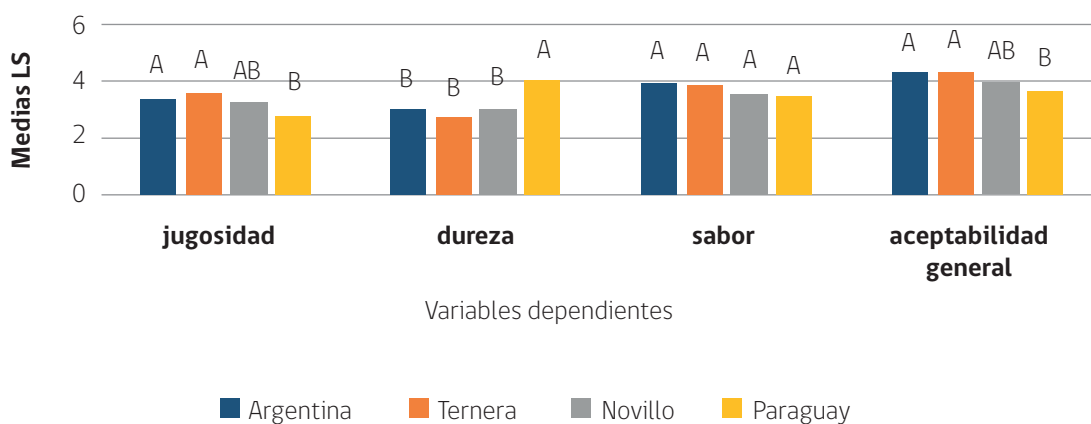
**Ternera Magallánica<sup>MR</sup>:  
Tierna, Magra, Saludable.  
Bien evaluada por el consumidor.**

### ¿Qué dice el consumidor?

El laboratorio muestra resultados objetivos, instrumentales y tremendamente útiles, pero no sabe de aceptabilidad ni de gustos del consumidor. Es por ello que, durante la ejecución del proyecto, se realiza un Panel

de Consumidores, con 100 participantes y evaluando diferentes parámetros en cuatro orígenes diferentes de carne: argentino, Ternera Magallánica<sup>MR</sup>, novillo regional tipo V y paraguayo.

### Resumen (Medias LS) - Carne



Tipo de Carne	Blanda		Poco sabor a grasa		Poco aroma		Poco sabor		Sabor suave		Sabrosa		Seca	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)
Ternera	73	76,8	24	25,3	19	20,0	29	30,5	40	42,1	22	23,2	19	20,0
Paraguay	29	30,5	24	25,3	33	34,7	41	43,2	33	34,7	11	11,6	48	50,5
Argentina	62	65,3	23	24,2	20	21,1	31	32,6	42	44,2	18	18,9	22	23,2
Novillo	65	68,4	25	26,3	28	29,5	33	34,7	28	29,5	15	15,8	34	35,8

**Figura 1.** Resumen de resultados Panel de Consumidores





La evaluación de variables consideradas en el Panel de Consumidores, objetiviza el análisis y refleja una excelente aceptabilidad del producto Ternera Magallánica<sup>MR</sup> por parte de los consumidores finales.

### Y ya en el plato:

También producto del proyecto, se ha editado y publicado un Recetario, con 16 recetas en base a Ternera Magallánica<sup>MR</sup>, en versión impresa y electrónica.

### Recetas Ternera Magallánica<sup>MR</sup>



En definitiva, el mercado dispone hoy de un producto de calidad certificada, de destacada aceptabilidad por parte de consumidores y con identidad regional.

## INIA liderando la agrociencia para un futuro sostenible

Este Informativo es parte del proyecto FIA "Carne de Ternero de Magallanes: Innovaciones en el modelo productivo y de negocios para integrar y agregar valor".

Permitida la reproducción del contenido de esta publicación citando fuente y el autor.

### INIA KAMPENAIKE

Avenida España 01720 - C.C. 277 - Teléfono (+56-42) 2206866 - Punta Arenas, Chile

Facebook: [www.facebook.com/iniakampenaik](https://www.facebook.com/iniakampenaik)

Twitter: @inia\_kampenaik

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)

