

## Cómo producir novillos más pesados con buena calidad de carne.

Desde el INTA Balcarce ?Buenos Aires? aseguran que un correcto manejo del pastoreo y suplementación mejora la relación entre el músculo y la grasa del animal.

En términos generales, tanto el color como las características de la grasa proporcionan la información necesaria para conocer la calidad nutricional de la carne. Tonalidad, cantidad y localización de las grasas son los principales indicadores para seleccionar los cortes más saludables y, a la vez, más tiernos, jugosos y sabrosos.

En este sentido, técnicos del INTA Balcarce ?Buenos Aires? aseguran que con correcto manejo del pastoreo y suplementación es posible obtener animales hasta un 50 % más pesados, sin resignar carne de calidad.

De acuerdo con Enrique Paván, especialista del área de Producción Animal del INTA Balcarce, estos atributos de calidad no son exclusivos de los animales más jóvenes. "Con una buena administración de la dieta, es posible lograr animales de 18 y 24 meses que lleguen a los 420- 450 kilos", señaló.

Un buen balance de la dieta sumada a pasturas bien manejadas no sólo mejora la producción de carne por hectárea, sino que tiene beneficios económicos en la empresa ganadera. Además, provoca un efecto positivo sobre la calidad de la carne.

El esquema propuesto por Paván comienza con la incorporación de terneros de destete de 170 kilos en marzo o abril. A partir de ese momento se desarrolla una buena recría, con lo cual los animales llegan a 330 kilos en octubre y, si hay pasto, se extiende hasta fines de noviembre.

"La idea es utilizar una dieta, preponderantemente a pasto durante la recría, que permita conseguir una ganancia de peso de 600 a 800 gramos por día", indicó el especialista del INTA y docente de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata.

La última etapa es el engorde. Allí, los animales entran al corral por 60 o 100 días con dieta a base de grano. "En esta etapa tendrán una ganancia de peso de 1.300 gramos, deponen la grasa necesaria y siguen generando músculo", expresó Paván quien manifestó que esta etapa logrará animales de 420 o 450 kilos con condiciones adecuadas de grasa y músculo para el consumo local. "Así se obtienen altos niveles de producción y se logra terminar un animal pesado dentro del año de engorde, con alta calidad", señaló.

"Esta fórmula le agrega mayor eficiencia al sistema productivo, ya que en un ciclo productivo se tiene más cantidad de carne con igual o mejor calidad", señaló Paván y agregó: "El tiempo transcurrido desde el nacimiento hasta alcanzar el peso de faena es entre 18 y 24 meses".

### **Influencia de la grasa en la calidad de la carne**

Un trabajo de investigación realizado en el INTA Balcarce demostró la relación que existe entre el espesor de la grasa dorsal y la terneza de la carne. Si el productor manda a faena animales de 420 y 450 kilos, alcanzados en 15 y 18 meses, con buena masa muscular y óptima cobertura grasa es posible asegurar que tendrán buena carne de calidad y terneza.

De acuerdo con Paván, si un bife tiene de 7 a 8 milímetros de espesor de grasa, estaría casi garantizada su terneza pues lo protege de un rápido enfriado post-mortem. Como indicador, otro parámetro a tener en cuenta es la grasa intramuscular que mejora el sabor de la carne.

"La grasa que se encuentra entre las fibras musculares se denomina grasa intramuscular", dijo Paván y añadió: "A este índice, asociado a la calidad de la carne, se lo conoce como marmóreo y debería estar, como mínimo, entre 3 y 4 % para garantizar un nivel adecuado de palatabilidad de la carne".

Sin embargo, el profesional advirtió que, si bien mayores niveles de grasa intramuscular pueden incrementar la palatabilidad de la carne, también aumenta el consumo de grasas totales con el riesgo que ello implica para la salud del consumidor. A su vez, lograr esa grasa intramuscular cuesta plata y tiempo y sólo explica de un 5 a un 10 % de la terneza de un corte. El 90 % restante se debe a otros factores que incluyen como la edad del animal, el enfriado post-mortem y el bienestar animal antes de faenarlo. "El productor pudo haber realizado todos los pasos para que un animal tenga la mejor carne posible y se puede arruinar por un transporte inadecuado y un tratamiento en el frigorífico no cuidado", analizó. "Si los animales se transportan en días climáticamente inadecuados y sin cuidado, se estresan y consumen la energía de los músculos ¿el glucógeno?, lo que deriva en carne oscura y dura", ejemplificó Paván e indicó: "Por un mal manejo del transporte, un producto potencialmente muy bueno se malogra por falta de cuidado". Por último, el técnico del INTA puntualizó en la importancia del frigorífico. "Medias reses enfriadas adecuadamente, también hacen al proceso de obtención de un producto de buena calidad", expresó y agregó: "Es necesario prestar mayor atención a todo el proceso productivo ¿desde la cría hasta la góndola? para garantizar la calidad de la carne argentina".

*Fuente: TodoAgro*

---