

La Auditoría permite relevar las principales cuestiones que afectan la calidad de la carne, los perjuicios originados en el campo, en el transporte o en la misma planta industrial.



AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CADENA CÁRNICA VACUNA

Significativos avances en la reducción de pérdidas

ARCHIVO EL PAÍS

Bajo la batuta de las mismas instituciones que dirigieron la versión inicial, el INAC y el INIA, se llevó a cabo en la primavera de 2007 y el otoño de 2008 la segunda Auditoría de Calidad de Carnes del Uruguay, cuyos resultados fueron presentados en el 5° Del Campo al Plato.

Tal como estaba previsto en el diseño original de este programa, a los cinco años de realizarse la primera Auditoría se repitió la tarea con iguales características, lo que permite efectuar una comparación entre ambas y observar la evolución que han tenido los principales factores en este período.

Cabe recordar que la denominada "Auditoría" -nombre que surge de una equívoca traducción literal de la palabra inglesa- consiste en un profundo estudio de la cadena cárnica en los eslabones de producción primaria e industrial, que busca identificar los problemas que afectan la calidad del

La Auditoría realiza una descripción objetiva de todos los puntos de interés dentro de la industria y proporciona una fotografía minuciosa de cada aspecto relevante de la actividad

producto, según la óptica de los actores en cada uno de esos tramos, realizar una valuación económica de las pérdidas, y proponer medidas para corregir y mejorar

los procesos y los resultados.

En esta edición se constataron avances significativos en la corrección de algunos problemas que implican grandes pérdidas de valor.

Al detalle

La Auditoría realiza una descripción objetiva de todos los puntos de interés dentro de la industria y proporciona una fotografía minuciosa de cada aspecto relevante de la actividad.

En la primavera de 2007 y en el otoño de 2008 un numeroso equipo técnico de las instituciones organizadoras se instaló en distintos puntos de 10 de las principales plantas frigoríficas para describir detalladamente lo que ocurría en el trabajo industrial y que pueda estar vinculado a la calidad de la carne.

Se analizaron los datos de 28.323 reses, lo que equivale a una muestra más que

RAZAS VACUNAS EN PORCENTAJE DE LA FAENA

	2002-03	2007-08
Hereford	47,2	46,2
Angus	6	6,9
Cruzas británicas	15,2	16,7
Holando	9,7	7,1
Otras razas y cruzas	21,9	23,1

Fuente: Auditoría.

No hay cambios demasiado significativos en la composición de la faena por razas.

El 70% de las reses son de razas británicas y sus cruzas.

Las cruzas suman casi un tercio del total: 32,7%.

Contrariamente a lo que se esperaba, no hay todavía un aumento significativo del Angus en el total.

representativa de la faena total, que llegó en ese período a unos 2.222.000 vacunos.

Los novillos pesaron 263,4 kilos de canal caliente de promedio, las vacas 218,6 kilos y las vaquillonas 203,7 kilos. El 70% de los novillos fueron de dentición incompleta y 44% fueron de cuatro dientes o menos, lo que se corresponde con el promedio anual de la categoría.

Allí se relevaron las razas de los ganados faenados, la edad y el sexo, si tenían cuernos y de qué tamaño eran, cómo estaban los cuernos -limpios o sucios, cuántas marcas y dónde estaban, así como daños de otros orígenes-, si tenían parásitos externos o cáncer de ojo, si las vacas estaban preñadas y en qué etapa de la preñez se hallaban, si tenían abscesos por inyectables y dónde se presentaban, si las vísceras -en especial los hígados- estaban en buenas condiciones o debían desecharse, el muy importante punto de los machucos, los cortes oscuros y el pH, la conformación y la terminación, entre otros aspectos.

A partir de estos datos es posible describir con absoluta precisión las características de nuestro rodeo y de los principales puntos que afectan la calidad de la carne, los perjuicios originados en el campo, en el transporte o en la misma planta industrial.

Veamos algunos resultados:

Razas. Se evaluaron más de 100 mil reses. Las características del rodeo nacional conti-

VALORACIÓN DE PÉRDIDAS

CONCEPTO	DÓLARES/ANIMAL		TOTALES EN MILLONES DE DÓLARES	
	2002-2003	2007-2008	2002-2003	2007-2008
Machucamientos	18,9	10,76	42	23,9
Cortes oscuros y pH	10,14	7,69	22,5	17,1
Grasa amarilla*	1,41	3,51	3,1	7,8
Defectos en cueros	3,38	3,43	7,5	7,6
Decomisos	5,6	2,94	12,5	6,5
Inyectables	0,79	0,69	1,8	1,5
Edad de faena	0,6	0,49	1,2	1,1
TOTAL	40,82	29,51	90,7	65,6

Fuente: Auditoría.

Todo a valores de 2007-2008.

* Aumenta por cambio del método de medición.

Las pérdidas, valuadas a los precios y con la faena del último ejercicio, bajaron más de US\$ 25 millones, 28% respecto a cinco años atrás.

Los principales ítems donde se mejoró fueron los machucamientos, los decomisos de hígados, y los cortes oscuros y pH.

núan incambiadas, con amplia predominancia del Hereford en el total de la faena.

Cuernos. Más de 38% de los animales tenían cuernos, la mayor parte de más de 10 cm.

Cueros. Casi 90% de los cueros estaban limpios, sin suciedad relevante. Casi 95% no mostraban daños.

Marcas. Más de 40% tenía más de una marca, casi todas en lugares inadecuados:

Baja a la mitad el porcentaje de machucamientos: de 60 a 31% de las reses

78% en el anca, 18% en el lomo, 2% en el costillar y apenas 2% en el muslo.

Abscesos. El 12% tenía bultos o abscesos por inyectables, casi todos en el cogote.

Machucos. Un punto muy importante es el del machucamiento, en especial si se trata de una lesión "mayor", que implica remoción de tejidos. El 32% de los animales tenía algún machucón, 44% de los cuales (equivalente a 14% del total) eran "mayores", y un alto porcentaje de ellos afectaba un lugar valioso de la res, como el

lomo, el muslo o el dorso.

Los golpes del ganado en el tubo o el embarcadero contra las aristas o tornillos salientes al huir despavorido de los perros, el arreador o la picana que lastima los flancos y el costillar, la puerta de guillotina del camión castigando de lleno en el bife del animal que demora en entrar, los pisotones que recibe el vacuno que cae en el viaje al frigorífico, en fin, los múltiples episodios corrientes en los embarques de hacienda resultan en costosas y totalmente evitables pérdidas por machucamiento.

Preñez. El 13,4% de los vientres estaban preñados, 6,6% estaban en el último tercio de la gestación. Son unos 130 mil terneros que dejan de nacer anualmente por esta razón.

Ésta es la única fuente que aporta datos sobre este tema tan manido, cuya importancia se discute en foros técnicos. No siempre representa una omisión o una pérdida. Muchas veces responde a acciones deliberadas de los productores de entorar las vacas de invernada para acelerar su preparación.

Decomisos de menudencias. Los de mayor relevancia son los de hígados, que abarcan a casi la mitad: 46,4% del total. El 32% tiene un destino secundario en la industria química o farmacológica (opoterápico) y 14,4% se destruye.

Un hígado pesa alrededor de cinco kilos y llegó a venderse a US\$ 1.500 la tonelada.



Se analizaron los datos de 28.323 reses, lo que equivale a una muestra más que representativa de la faena total, que llegó a unos 2.222.000 vacunos en el período estudiado.

da; constituye, pues, un elemento importante a mejorar. Más de 80% de los decomisos se deben al saguaypé y el resto al quiste hidático.

Madurez esquelética. La edad de faena tiene una relación inversa con la calidad de la carne. Cuanto más joven es un animal, mayor es la calidad de su carne.

Uruguay mide la edad por la dentición, pero puede evaluarse, como se hace en EEUU, por la osificación de la carcasa: cuanto más osificada, más viejo es el animal y peor es su carne.

Con ese método, nuestro rodeo obtiene un mejor puntaje que en la medición por dentición, aun teniendo en cuenta que casi 70% de los novillos y 20% de los vientres faenados fueron de dentición incompleta.

Cortes "oscuros". El 11% de los cortes tenía esta característica: esta carne no puede conservarse enfriada sino que debe conge-

larse; por lo tanto, no puede dirigirse a los mercados de mayor valor.

Los cortes oscuros, si bien son perfectamente comestibles, son más susceptibles a los ataques bacterianos y tienen deficiencias

Disminuye poco el porcentaje de vacas preñadas: de 14,8 a 13,4% del total

organolépticas que les hacen perder valor.

Esta característica está asociada a un pH alto, que a su vez está en gran parte determinado por varios factores, como la edad del animal, la raza, el manejo previo al

embarque, el transporte, el tiempo y las condiciones de espera previas a la faena en frigorífico.

Marmoreo. El grado de infiltración de la grasa en el músculo puede determinarse por una escala usada en EEUU, donde el mayor marmoreo corresponde a la mayor calidad.

Las reses uruguayas se ubican mayoritariamente en niveles de "leve" y "trazas", que equivalen a descripciones de valor secundario en la clasificación de calidad estadounidense.

Prácticamente no llegamos a proveer cortes Prime y sólo 10% llega a Choice. La mayoría de las carcasas se ubica en las categorías Select (23%) y Standard (36,5%).

Área de ojo de bife y cobertura de grasa. Los novillos promediaron 60,9 cm², las vacas 52,9 y las vaquillonas 52,4 en la medición de área que se realiza a la altura de la 11ª costilla.

La cobertura de grasa fue de 9 cm, 9,4 y 7,4 respectivamente, para cada categoría. **Color de la grasa.** Otro de los problemas que se releva es el del color amarillo de la grasa, que puede generar rechazo comercial, a pesar de que intrínsecamente no tiene ninguna contra más que la apariencia.

Hay una escala australiana de ocho tonos que se toma como medida: los puntos más altos, en los que cae 8% de nuestro ganado, son de rechazo. Más de 4% de los novillos y 15,5% de las vacas entran en este nivel, como es lógico debido a la mayor edad de faena de esta categoría. La alimentación pastoril, con su ingesta de carotenos acumulada a lo largo del tiempo, va tornando más amarilla a la grasa.

En la anterior Auditoría se utilizó una escala estadounidense que daba resultados más laxos; al emplearse la escala actual, el problema quedó más de manifiesto.

Cambios

En cuanto a los cambios que se detectan

entre ambas Auditorías se concluye que:

- Hay 10% más de animales sin cuernos.
- Aparecen los cueros sucios -casi 11% del total- (que antes no existían), debido al notable aumento de los ganados proce-

Se mejora significativamente al bajar el porcentaje de cortes oscuros y pH altos, así como por la madurez esquelética de los ganados

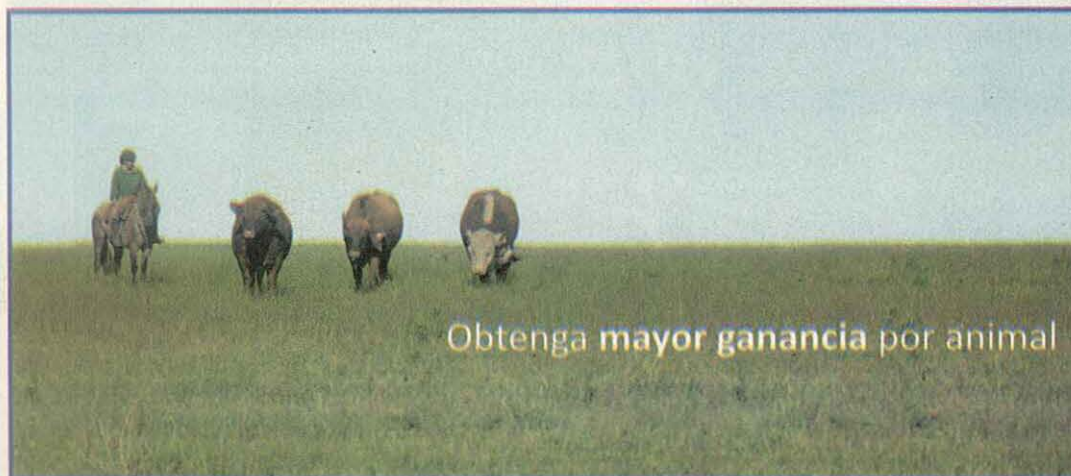
dentes de corrales.

- Baja a la mitad el porcentaje de machucamientos: de 60 a 31% de las reses.
- Disminuye poco el porcentaje de vacas

preñadas: de 14,8 a 13,4% del total.

- También se reduce escasamente el decomiso de hígados -de 49,9 a 46,7%- , aunque sí mejora el porcentaje de decomisos parciales sobre los totales.
- Se mejora significativamente al bajar el porcentaje de cortes oscuros y pH altos, así como por la madurez esquelética de los ganados, pero debe recordarse que la primera Auditoría relevó la faena de animales de mayor edad, que habían sido retenidos por la aftosa.
- También aumentó ligeramente el marmoreo promedio de las carcasas, aunque seguimos muy lejos de los requerimientos del mercado estadounidense para las carnes de calidad superior.

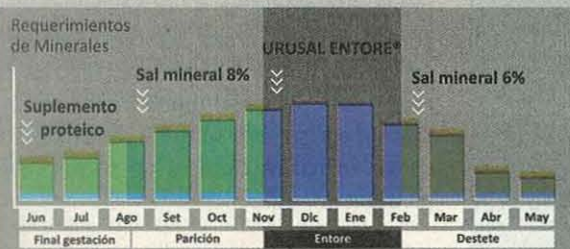
El conocimiento profundo de la cadena que aportan estas Auditorías, los talleres que se realizaron entre los diversos actores y los trabajos técnicos que se desarrollarán proporcionan una base para corregir errores e impulsar cambios para mejorar. ●



Obtenga mayor ganancia por animal



CALENDARIO DE SUPLEMENTACIÓN MINERAL PARA VACAS DE CRÍA ENTORE / PRIMAVERA - VERANO



Nuestros productos

- SALES MINERALES <<<
- SUPLEMENTOS PROTEICOS <<<
- SUPLEMENTO MINERAL <<<
- URUSAL ENTORE®**
- SALES MINERALES PARA VACAS LECHERAS <<<

Categorización SUPERIOR por el MGAP

LLAME GRATIS AL 0800 7257 - Tel.: (02) 312 35 15* - info@urusal.com - www.urusal.com