

La insoportable ambigüedad de la calidad

POR GUSTAVO GARIBOTTO CARTON

Ing. Agr. MSc.

gari@fagro.edu.uy

Estación Experimental "Dr. Mario A. Cassinoni",
Facultad de Agronomía,
Universidad de la República

No es casual la paráfrasis de la conocida –pero muy poco leída– obra del escritor Milan Kundera para titular las presentes líneas sobre calidad de carne. Mientras la obra del checo da cuenta de las fluctuaciones humanas entre la elección superficial y ligera del existir o la asunción de responsabilidades y compromisos que realcen tal existencia, análogamente, la calidad de carne se debate entre un eslogan cuasi vacío o un profuso conjunto de complejos parámetros e indicadores que le dan sustento al concepto.

El término calidad, en su acepción más general, hace referencia a la propiedad o al conjunto de propiedades inherentes a algo que permiten juzgar su valor. En consecuencia, se reconoce que el concepto de calidad aplicado al producto carne se torna ambiguo según el eslabón de la cadena cárnica (productor, industrial, comerciante, comprador o consu-



Los catadores de vino "probablemente puedan ser tomados como un antecedente importante a la hora de pensar en el desarrollo de grupos de catadores de carne en Uruguay", afirma el autor.

midor) desde el cual se lo emplea. Ello obedece a que, para los diferentes actores, el conjunto de propiedades consideradas para juzgar el valor cualitativo de la carne no son necesariamente las mismas o, aun siéndolo, tienen un peso relativo diferente.

Tal como se reseñara en la anterior edición de este suplemento (ver páginas 16 y 17), a principios de mayo se desarrolló en Paysandú -con notorias ausencias- el 1er Congreso Internacional de Ciencia de la Carne y sus Productos (CICCAP). La oportunidad fue propicia para la presentación del libro "Introducción a la Ciencia de la Carne", que reúne el conocimiento sobre la materia generado en los últimos años por grupos de investigación nacionales y extranjeros. Es decir, se le dio sustrato científico al término calidad, en oposición al frecuente uso vano del vocablo.

Son numerosas las etapas que deben cumplirse hasta que la carne pueda ser utilizada por el consumidor final. Comprenden actividades desarrolladas en el establecimiento agropecuario (cría, recría y engorde de los animales), en el traslado (carga, traslado propiamente dicho, descarga), en el frigorífico (espera y ayuno, faena, desposte, envasado, conservación en frío o congelado) y fuera de él (distribución y venta al por menor, cocción y consumo).

Como en cada una de estas etapas existe una infinidad de factores que pueden incidir en la calidad de la carne, resulta evidente que para obtener un producto de calidad es condición necesaria que los diferentes integrantes del complejo actúen coordinadamente, cada uno reconociéndose como un componente de dicho proceso y colaborando en la meta de obtener un producto de calidad.

No obstante, como fue mencionado, los diferentes atributos que le confieren las características de calidad a la carne toman distinta relevancia según el eslabón del complejo cárnico que los considere. Tanto para el productor como para el industrial las características vinculadas con la canal parecen tener mayor relevancia que aquellas vinculadas con la carne, seguramente en virtud de la influencia que las primeras ejercen sobre sus propios intereses.

En contraste, para los últimos eslabones de la cadena, los aspectos vinculados con las características organolépticas y tecnológicas de la carne, es decir, aquellas que son percibidas por los sentidos en el momento de la compra o del consumo, parecen ser los determinantes.

No obstante, y por ser los primeros los eslabones más influyentes del complejo, es poca o nula la influencia que tradicionalmente han tenido estos aspectos de calidad en la forma-

ción del precio, en relación con la importancia de los criterios vinculados con la canal (peso, conformación, engrasamiento) que, además, son más sencillos de medir.

Sin embargo, en los últimos años se ha avanzado en la comprensión de las actitudes de los consumidores, las que pueden resumirse distinguiendo tres estadios en su percepción de la calidad. En el momento previo a la compra, estaría determinada por la cultura y la expectativa de precios. En el momento de la compra, la forma de presentación y el color de la carne y la grasa son los factores que tienen mayor influencia. Finalmente, durante

"Imaginamos la selección, el entrenamiento y el trabajo de catadores de productos cárnicos estrechamente ligados a las instituciones académicas que investigan en la materia y en relación directa con la industria frigorífica nacional"

el consumo de la carne, los atributos sensoriales como la terneza, el sabor y la jugosidad aparecen como los factores más importantes.

Resulta claro, entonces, que la calidad organoléptica de la carne es la responsable de satisfacer las demandas del consumidor y es por eso que el desafío es medir la terneza, medir el sabor, medir el aroma, medir la combinación de ambos (flavor), etc. O sea, medir todos los atributos sensoriales que determinan las preferencias finales de los consumidores. Pese a lo extraño que pueda parecerle, existe la máquina que lo mide: el propio paladar de los seres humanos.

Análisis sensorial: panel de consumidores y catadores

El análisis sensorial es una disciplina científica que permite medir de forma objetiva y reproducible las características de un producto mediante los sentidos. Básicamente, existen dos formas principales (y complementarias) de evaluar los atributos sensoriales: pruebas de

consumidores (afectivas o hedónicas) y pruebas de catadores (jueces entrenados).

Las pruebas de consumidores son pruebas subjetivas y cualitativas, en tanto que las pruebas con catadores permiten evaluaciones objetivas y cuantitativas de los atributos. Sobre las primeras existe ya una importante experiencia en el Uruguay. De hecho, desde el año 2004 funciona muy activamente en el Laboratorio de Calidad de Carne de la EEMAC un panel de consumidores cuyos resultados sobre evaluaciones de carne ovina y vacuna han sido ampliamente difundidos en publicaciones nacionales y extranjeras.

Las pruebas de consumidores -a través de sus tres principales variantes: pruebas de aceptación, de preferencia y de consumo- permiten predecir el comportamiento que tendrá la población de interés ante un determinado producto. Son pruebas ampliamente utilizadas, tanto para mejorar la calidad de un producto ya existente como para el desarrollo de otros nuevos. Sin embargo, con estas pruebas sólo se pueden evaluar pocos atributos y la información que brindan es únicamente sobre el grado de aceptación y preferencia de un producto.

En cambio, el panel con catadores -ya sea a través de pruebas discriminantes o descriptivas- permite juzgar, cuantificar e identificar objetivamente una multiplicidad de atributos simultáneamente, justamente debido a que se realiza con jueces entrenados, tanto más, conforme más fino sea el análisis a realizar.

Los dos tipos de pruebas -con consumidores o con catadores- tienen objetivos y usos distintos, y deben ser vistos como mutuamente complementarios por el tipo de información que generan, a la vez que ambos son también complementarios de las mediciones instrumentales de la calidad de carne.

Por lo tanto, según el caso, la correcta valoración de la calidad requerirá de uno, otro o todos estos estudios para la adecuada interpretación de la realidad. Es por eso que los trabajos más recientes se han centrado en el estudio de cómo es afectada la calidad sensorial por los factores productivos, los factores pre-faena, faena y post-faena, y por los factores de comercialización y consumo.

En ese sentido, la experiencia internacional muestra que los esfuerzos estuvieron vinculados, en una primera etapa, con la caracterización de los atributos sensoriales de acuerdo a diferentes variables de respuesta y, más recientemente, con la búsqueda de alternativas que permitan modificarlos en el sentido deseado, de acuerdo a las preferencias pautadas por los aspectos culturales y los hábitos

de consumo de los diferentes mercados.

Por ejemplo, existen claras evidencias de que -contrariamente a la creencia generalizada- mercados tan disímiles como el norteamericano o el de algunos países del Sudeste Asiático (Japón, Corea del Sur, Indonesia, etc.) tienen una menor predilección por la carne de animales criados a pasto que por la de aquellos provenientes de *feedlot*.

Parece razonable, por lo tanto, que el país se plantee de qué manera satisfacer esa preferencia. Producir en base a *feedlot* es la alternativa evidente, pero también podrían existir otras opciones que permitieran alcanzar similar objetivo sin la necesidad de confinar los animales. Para ello es vital conocer el efecto de esas opciones sobre los atributos sensoriales de la carne, siendo imprescindible la valoración por jueces entrenados.

Análogamente, ese enfoque es válido también para la mayoría de las intervenciones tecnológicas usuales durante el proceso productivo, industrial y comercial de la carne, así como para cualquier innovación en la materia que se desee efectuar.

Un ejemplo en sentido contrario al anterior. Existen también importantes mercados cuya preferencia es por carnes de animales en pastoreo. Sin embargo, productivamente, es cada vez más difundido el uso de la suplementación animal con concentrados en las últimas de etapas del engorde.

Las preguntas inmediatas son si dicha práctica tecnológica modifica el sabor tradicional de nuestras carnes, o durante cuánto tiempo es posible suplementar sin generar cambios perceptibles, o qué cantidad puedo suministrar, o si existen diferencias entre los distintos suplementos utilizados, etc. Para responder a estas y otras preguntas el Uruguay tuvo que recurrir a jueces extranjeros porque en el país no existen catadores entrenados. Incluso, probablemente, la propia idea de tener catadores de carne le llame a Ud. la atención.

Sin embargo, seguramente le resulta familiar la existencia de catadores de vinos. De hecho, desde 1997 en el Uruguay existe una asociación muy activa que los nuclea, que plasma su compromiso con la formación de consumidores cada vez más calificados y exigentes como forma de contribuir al desarrollo de la vitivinicultura nacional. Entre otras actividades, organizan cursos de degustación, talleres temáticos y degustaciones, visitas a bodegas, los Salones Nacionales e Internacionales del Vino, etc. constituyéndose en estos pocos años en un referente insustituible para los consumidores y amantes de vinos finos del Uruguay, según

sus propias palabras. Probablemente puedan ser tomados como un antecedente importante a la hora de pensar en el desarrollo de grupos de catadores de carne en Uruguay.

Lo ideal, y así funciona en otros países, es que los jueces sean personal remunerado con una dedicación casi exclusiva a la actividad, en la medida que -al igual que un deportista o un concertista destacado- requieren de ejercitación y cuidados prácticamente diarios para mantener su destreza.

Nosotros imaginamos la selección, el entrenamiento y el trabajo de catadores de productos cárnicos estrechamente ligados a las insti-

***“El panel con catadores
-ya sea a través de pruebas
discriminantes o descriptivas-
permite juzgar, cuantificar
e identificar objetivamente
una multiplicidad de atributos
simultáneamente”***

tuciones académicas que investigan en la materia y en relación directa con la industria frigorífica nacional.

En ese escenario imaginamos también como actor indispensable al Instituto Nacional de Carnes (INAC), en tanto entidad pública no estatal que tiene como misión desarrollar acciones de naturaleza colectiva que promuevan actividades y formulen políticas que agreguen valor y contribuyan al desarrollo socio-económico de la cadena cárnica.

Dicha misión está en concordancia con la visión del propio Instituto: posicionar a la cadena cárnica uruguaya como proveedora de productos de calidad reconocida por el control de sus procesos y la flexibilidad de adaptación a las demandas de los consumidores.

Fue por esa razón que a fines de 2007 primero, y a comienzos de 2008 después, -en diálogo con técnicos de otras instituciones- invitamos al INAC a participar en la presentación de un proyecto que tenía como principal objetivo la selección y el adiestramiento de catadores. Lamentablemente, pese a manifestar

interés, declinaron el ofrecimiento por la imposibilidad de asumir nuevas actividades, no sin antes adelantar que de todas maneras la idea sería tomada como una estrategia global de trabajo entre las instituciones y que incluso se trataría a niveles de conducción de las mismas. Se perdió aquella oportunidad y tres años después aún no se ha hecho nada.

Lo anecdótico, por aquello de que con la verdad no ofendo ni temo, es que entre esas muchas actividades que le impedían abocarse a esta propuesta estaba la organización y ejecución del “asado más grande del mundo”. Aquella proeza nacional que fue un acontecimiento que “difundió la importancia del sector cárnico en el Uruguay”.

Seguramente Ud. recuerda el asado más grande del mundo. Lo recuerda porque lo “hicimos” acá y Ud. es un uruguayo bien nacido, que defiende su país. Pero, ¿se enteró de que dos semanas después del galardón que obtuvo Uruguay, en la ciudad de Asunción del Paraguay se batía el récord de mayor consumo de carne roja asada en un evento al aire libre, consumiéndose la friolera de 26.145 kg de carne? ¿Y sabe cómo se cocinó esa carne? ¡A las brasas! Sí, quince días más tarde de la hazaña charrúa los guaraníes asaron (y se comieron) más del doble de la carne del “asado más grande del mundo”.

¿Y Ud. supo (o le importa), por ejemplo, qué tamaño tiene y quién hizo la baguette más grande del mundo? A mí no me interesa -supongo que a Ud. tampoco- y en todo caso ello no nos mueve a cambiar de panadería. Tampoco cambiamos de marca de chocolate porque el mes pasado en la ciudad de Rivarolo (cercana a Turín, Italia) se haya batido el récord de la tableta de chocolate más larga del mundo. ¿Tampoco lo sabía? Por las dudas lo desasno: la tableta tenía unos precisos 11,57 m, en tanto que la baguette midió 111 m y la hizo un supermercado de Vietnam en agosto del año pasado.

Pero seguro que no lo sabía. ¿Y sabe por qué no lo sabía? Porque no importa. Así de sencillo. No tiene la menor importancia, no es ningún mérito, ni aporta otra cosa que una fugaz aparición mediática, menor aun que la que recibió la infidelidad y separación de Ricardo Fort. Fue la opción por la insoportable levedad del ser.

Podrán resultar antipáticas estas palabras pero confiamos en que al menos sirvan para instalar el tema sobre la mesa. De nuestra parte, la propuesta sigue vigente para ser tomada, ampliada y mejorada. Nunca es tarde cuando el reloj atrasa. ●