

CONOCIENDO LA ACEPTACION DE NUESTRAS CARNES OVINAS Y BOVINAS EN EUROPA

* Equipo de Trabajo

Se inició este año un Proyecto con el objetivo de conocer la aceptación de nuestras carnes en Europa y su influencia sobre la salud humana.

El mismo es desarrollado conjuntamente por INIA Uruguay, la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), el INIA de España, IRTA de Cataluña y la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Por la parte uruguaya, el Proyecto estará liderado por el INIA, contando con el apoyo y participación del Instituto Nacional de Carnes (INAC), la Asociación Rural del Uruguay y las Sociedades de Criadores de Hereford y Corriedale.

Esta nueva propuesta de cooperación, viene antecedida de otro Proyecto de investigación realizado con las mismas Instituciones en los últimos años que se tituló: **“Evaluación y promoción de la calidad de la carne uruguaya en base a los estándares de calidad de la Unión Europea y en función de distintos sistemas productivos del Uruguay”**.

De este primer Proyecto, se destacan los siguientes resultados experimentales:

- en comparación con las carnes locales más típicas, los consumidores europeos de Alemania, Reino Unido y España, valoraron positivamente (68 al 91% de grado de aceptación) a los corderos uruguayos de la raza Corriedale (livianos y pesados). Lo mismo ocurrió con los novillos uruguayos de 2 y 3 años de edad de la raza Hereford, donde los rangos de aceptabilidad se ubicaron entre el 64 y 84%;
- a efectos de evaluar las características nutricionales de las carnes procedentes de los diferentes orígenes, asociadas a su influencia en la salud humana, se constató que en general la carne ovina y bovina del Uruguay fue más saludable que las europeas, cuando se consideró la composición de ácidos grasos y la concentración de vitamina E de las mismas.

Sin embargo, independientemente de las ventajas mencionadas de nuestras carnes desde el punto de vista de la salud humana y de la alta aceptabilidad lograda por parte de los paneles de consumidores europeos, se encontraron áreas de mejora, las cuales fueron detectadas sensorialmente por los paneles de expertos europeos (catadores profesionales). Analizando la información generada por dichos paneles sensoriales, se ob-



servó que existía, tanto para ovinos como bovinos, preferencia por las carnes locales, lo cual se atribuye, entre otros factores, al aroma y sabor de la carne producida a pasto y a los hábitos de consumo que condicionan las preferencias de los consumidores europeos.

Por otra parte, los sistemas de engorde en Uruguay se han intensificado y la suplementación con grano está ocupando día a día un mayor lugar en la recría y terminación de animales. Muchos productores, dedicados principalmente a la invernada de bovinos, usan estas tecnologías como una herramienta para aumentar la carga del sistema productivo y el porcentaje y grado de terminación de los animales, con un criterio de racionalidad productiva y económica.

Por lo tanto, surge la hipótesis de que sería importante evaluar hasta que nivel se pueden suplementar nuestros ganados ovinos y vacunos, con el objetivo de mejorar las características organolépticas de nuestras carnes (aroma y sabor), pero sin llegar a afectar su valor nutraceútico (relación entre valor nutritivo y salud humana).

Todos estos elementos fueron considerados para establecer las bases de un nuevo Proyecto que responda algunas de las interrogantes planteadas, además de obtener información complementaria que reafirme los resultados obtenidos en el primer Proyecto.

Objetivos del nuevo Proyecto

El Proyecto tiene por objetivo general mejorar la competitividad de las Cadenas Cárnicas Ovinas y Bovinas del Uruguay, y por objetivos específicos:



- estudiar la influencia de diferentes sistemas de alimentación en la aceptabilidad y preferencia de las carnes uruguayas por los consumidores europeos (Alemania, Reino Unido, España y Francia).
- analizar las características sensoriales de la carne proveniente de diferentes sistemas de alimentación, mediante paneles de expertos.
- estudiar la influencia de diferentes sistemas de alimentación en las características nutricionales de las carnes uruguayas y su potencial efecto sobre la salud humana.
- evaluar la productividad e ingresos económicos de los diferentes sistemas productivos con niveles de intensificación variable.
- estudiar aspectos de bienestar animal en los distintos sistemas de intensificación variable propuestos.
- realizar estudios de percepción de los consumidores europeos sobre las variables que inciden en su decisión de compra de nuestras carnes.
- capacitar recursos humanos uruguayos en las áreas que plantea este Proyecto.
- instalar capacidad local (equipamiento e infraestructura) para profundizar estos estudios a nivel de Uruguay con vista a su utilización científica y de apoyo a la Cadena Cárnica.

Componentes de la propuesta experimental

Los trabajos experimentales de campo se están realizando en la Unidad Experimental "Glencoe" del INIA Tacuarembó (ovinos) y en la Unidad Experimental "El Lago" del INIA La Estanzuela (bovinos). Se evaluará el efecto de diferentes sistemas de alimentación durante el proceso de engorde en ambas especies sobre aspectos relacionados a la productividad de los sistemas, calidad de la canal, calidad de la carne, composición nutricional de la misma y evaluación final por parte de paneles sensoriales y de consumidores.

Los sistemas de alimentación se basarán en la combinación de distintas proporciones de concentrados, heno, ensilajes y/o forraje.

Los productos de exportación definidos han sido:

a) ovinos: corderos pesados de la raza Corriedale, con 10 a 12 meses de edad, 16 a 18 kg de canal fría y un

grado de terminación de 8 a 12 mm de GR (estimador de engrasamiento de una canal) y
b) bovinos: novillos de la raza Hereford con 24 a 28 meses de edad, 220 a 240 kg de canal fría y un grado de terminación de 6 mm de grasa subcutánea.

Las evaluaciones del efecto de los diferentes tratamientos sobre la productividad, calidad de la canal y la carne, así como la evaluación sensorial, serán realizadas en las Unidades Experimentales mencionadas y en el Laboratorio de Tecnología de la Carne de INIA Tacuarembó y en los Frigoríficos Tacuarembó y San Jacinto. Las evaluaciones de la composición nutricional de carne y los análisis de los paneles de consumidores en tanto, se efectuarán en Europa (España, Alemania, Francia y Reino Unido).

En esta etapa, se han concluido los trabajos experimentales a nivel de campo y frigorífico en ovinos, y están en vías de concluirse en el caso de los bovinos.

Se ha realizado la difusión de la información generada durante esta fase del Proyecto durante la Jornada Anual de la Unidad Experimental "Glencoe" de INIA Tacuarembó (ovinos), y un Día de Campo en la Unidad de Ganadería de Carne de INIA La Estanzuela (bovinos).

Aportes del Proyecto a la mejora de la competitividad de nuestras carnes

El país debe encarar estudios científicos sistemáticos y continuos sobre la calidad de las carnes, teniendo en cuenta que en los mercados actuales de exportación de alta competitividad, el mercadeo de los productos se basa cada vez más en aspectos o garantías de sólida base científico-técnica que certifiquen o aseguren su calidad. Con este enfoque, las campañas de promoción deben ser sustentadas por información científica que permita a los consumidores de nuestras carnes tener plena confianza en la calidad del producto.

La información que se genera con proyectos de esta naturaleza es imprescindible para alimentar sistemas de certificación de productos y/o procesos que contemplen el cumplimiento de las exigencias de los mercados compradores. En este contexto, es que el INIA está desarrollando y fortaleciendo alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas ligadas al sector cárnico, colaborando en la generación de competitividad de un sector de alta prioridad económica y social del Uruguay.

* INIA : Ings. Agrs. Fabio Montossi (Coordinar del Proyecto por Uruguay), Roberto San Julián, Gustavo Brito, Daniel Vaz Martins, Santiago Luzardo, Marcia del Campo, Enrique Fernández, Lorenzo Helguera, Alejandro La Manna, Ignacio De Barbieri, Martín Nolla, Álvaro Messa y Alejandro Von Achenbach.

* INAC: Méd. Vet. Luis Castro y Sr. Ricardo Robaina.