

Actividad de la UEE Laboulaye. Año 2009

Alimentación y carne porcina.

Laboulaye, 21 de Octubre

La alimentación y calidad de carne Porcina fue el tema convocante en la reunión ofrecida por la Agencia de Extensión Rural del INTA Laboulaye, ante un nutrido número de personas, ávidas por conocer e interiorizarse acerca de las características que ofrece la carne porcina para consumo en la mesa familiar.

La reunión tuvo como disertantes a los Doctores Raúl Franco y Germán Cottura del equipo técnico de Producción Porcina del INTA Marcos Juárez, quienes por otra parte y junto al Doctor Jorge Brunori, Coordinador del Proyecto Porcino de la citada EEA, vienen llevando a cabo distintas charlas informativas en todo el territorio Nacional.

En esa oportunidad se puso de manifiesto las cualidades que hoy presenta la carne porcina en el paladar del consumidor y las propiedades muchas veces no conocidas por ese público consumidor.

Se trata de una carne blanca, tierna y de agradable sabor. Con cortes magros y con menor porcentaje de grasa. Con alto valor proteico, alto porcentaje de potasio y menor porcentaje de colesterol que otros cortes de carne.

Una carne apta para la alimentación de todo tipo de consumidores.

Si bien es cierto cada vez son más las personas que consumen carne porcina es necesario incrementar ese porcentaje que poseemos. En el mundo el consumo de carne porcina es del 45 por ciento y en Argentina el 7 por ciento.

Cuando se hace mención a la calidad, existen algunos factores que afectan la misma, entre ellos la Genética, la Alimentación, el Ambiente y Manejo Pre y Post faena.

En base a éste último, el Manejo, es una herramienta que permite alcanzar el éxito al que todo productor de cerdos aspira, se puede afirmar que es la base sobre la cual giran todas las actividades de un sistema de producción porcina.

Uno de los aspectos a considerar sin embargo en toda explotación porcina son las enfermedades y la sanidad de los rodeos. Con respecto a una enfermedad en particular que si bien es cierto estuvo siempre, no existían al menos técnicas de diagnóstico muy acertadas en el tema.

En la actualidad cuando se habla del Síndrome de Estrés Porcino, hoy al implementar las técnicas de diagnósticos sobre ésta enfermedad no solamente se reducen problemas productivos dentro del establecimiento, sino que también se destina a evitar problemas con la calidad de la carne.

El Doctor Médico Veterinario Germán Cottura del Equipo Técnico del INTA Marcos Juárez, daba cuenta que estos diagnósticos se están realizando en la Estación Experimental Agropecuaria del INTA Marcos Juárez, particularmente en el laboratorio de Biotecnología.

Es dable destacar que se trata de una enfermedad que no se transmite al ser Humano, pero afecta lo que es la calidad organoléptica en general de la carne.

Para detectar si se trata de ésta enfermedad denominada Síndrome de Estrés Porcino, se extraen muestras de pelo de animal vivo, a lo que el laboratorio diagnosticará con tres tipos de resultados, libre de la enfermedad, portador o presenta la enfermedad.

Una posible solución para este problema es conocer la constitución genética de los reproductores para eliminar del rodeo a los animales susceptibles o portadores de la enfermedad o realizar un tipo de cruzamiento estratégico para no continuar con la enfermedad en dicha progenie, ya que la transmisión se produce de padres a hijos.

Jorge Alegre – Comunicaciones INTA Marcos Juárez