

# Calidad de carne



*Med. Vet. Guillermo Lloveras*

# Productos cárnicos

- Seguros
- Saludables
- Buenas características organolépticas
- Baratos



# ¡No confundir!

- **Calidad de canal**

“res muerta y abierta sin tripas y demás despojos”

## Atributos

- Contenido de carne
- Peso de las piezas
- Grosor de los músculos
- Distribución de la grasa

- **Calidad de carne**

## Atributos

### 1) Músculo:

- Terneza
- Color
- Capacidad de retener agua
- Textura
- Grasa intramuscular

### 2) Grasa:

- Consistencia
- Sabor
- Aroma
- Color



# Conceptos de calidad de carne

## 1) Calidad sensorial

- Color.
- Aroma agradable (sin androstenona)
- Terneza.
- Jugosidad.
- Sabor.
- Textura.
- Contenido en grasa intramuscular

## 2) Calidad higiénica

- Contaminación bacteriana (salmonella, campylobacter, etc)
- Residuos antibióticos.
- Promotores de crecimiento.
- Residuos volcánicos –Dioxina (volcán Puyehue), metales pesados y otras

## 3) Calidad nutricional

- Composición de ácidos grasos. (saturados/ insaturados)
- Contenido lipídico.
- Contenido proteico.
- Minerales y vitaminas.
- Proteínas (valor biológico)

## 4) Calidad tecnológica

- Capacidad de retención de agua.
- PH.
- Conductividad.
- Consistencia de la grasa.
- Madurez de tejidos.

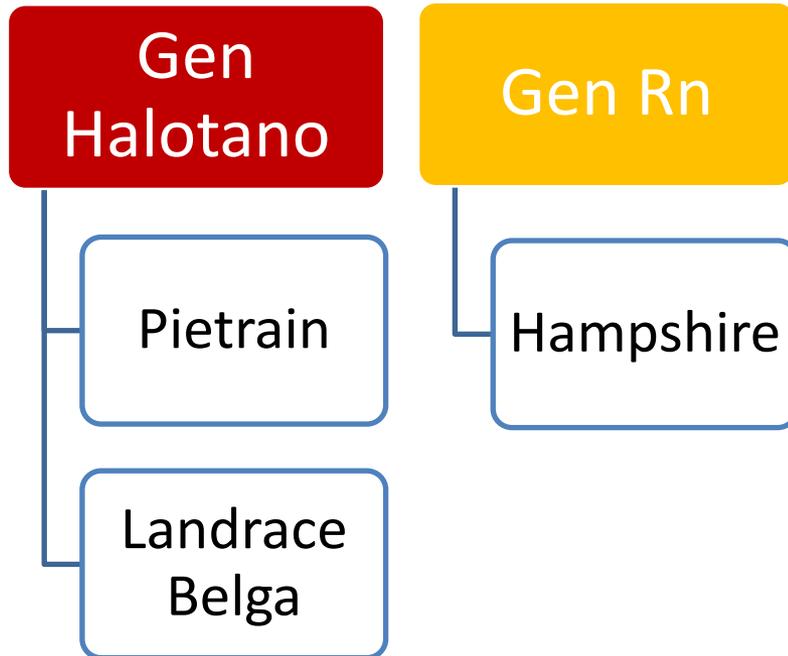
## 5) Valor ético

- Bienestar animal en la producción.
- Proceso de sacrificio.
- Trazabilidad.
- Aspectos medioambientales.

# Calidad de carne: Influencia genética

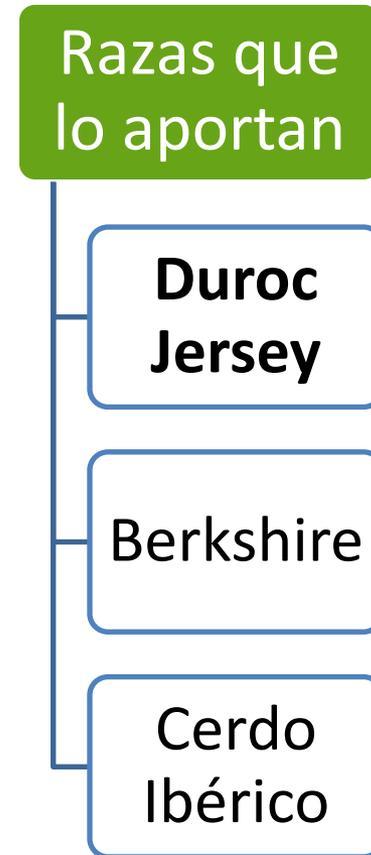
## Genes mayores

Su presencia desmejora la calidad



## Poligenes

Varios genes que aportan calidad



# Calidad de carne: Razas superiores



**Duroc Jersey**



# Calidad de carne: Razas superiores



Berkshire



# Calidad de carne: Razas superiores



**Cerdo Ibérico**



# Calidad de carne: Razas inferiores



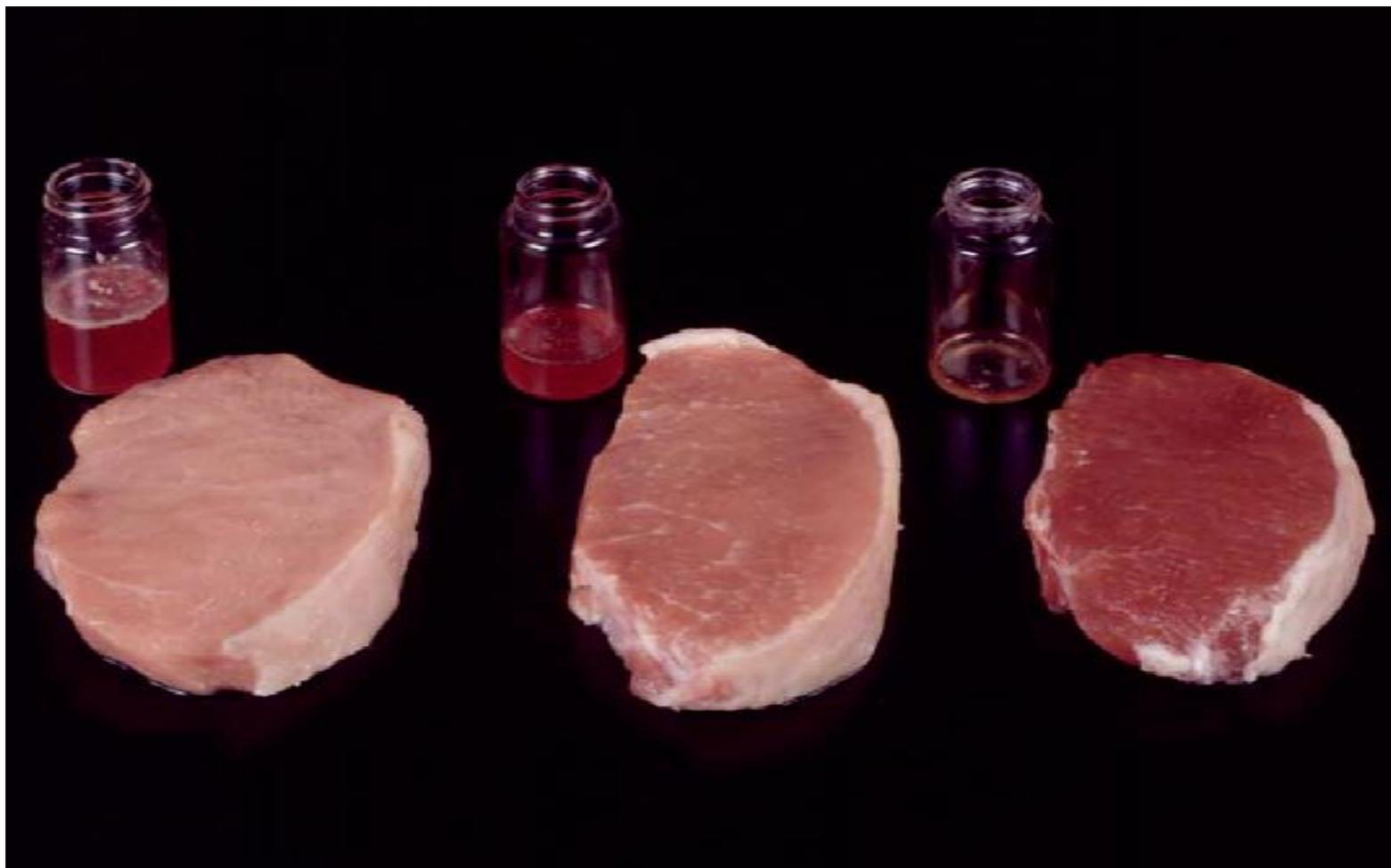
Pietrain

# Calidad de carne: Razas inferiores



**Landrace Belga**

## Calidad de carne: color y exudación de líquido



# Calidad de carne: Cuadro comparativo

## PORK QUALITY STANDARDS

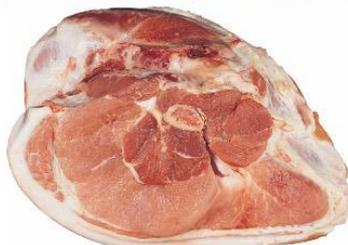


Quality of fresh pork varies greatly. The quality levels shown below will appear differently to consumers, taste differently when cooked, and perform differently when converted to processed products. High quality pork has greater monetary value than low quality pork. Quality can be evaluated by simply visual appraisal, or it can be determined more accurately by scientific tests. This chart may be used to help identify variations in pork quality. Color and Marbling Standards cards are also available.

### COLOR - TEXTURE - EXUDATION



**PSE** Pale pinkish gray, very Soft and Exudative. Undesirable appearance and shrinks excessively.

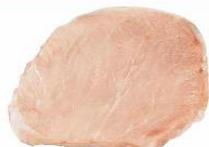


**RFN** Reddish pink, Firm and Non-exudative. "IDEAL". Desirable color, firmness and water-holding capacity.



**DFD** Dark purplish red, very Firm and Dry. Firm and sticky surface, high water-holding capacity

### COLOR STANDARDS



**1.0**

Pale pinkish gray to white  
Minolta L\* Value: 61



**2.0**

Grayish pink  
55



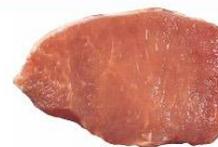
**3.0**

Reddish pink  
49



**4.0**

Dark reddish pink  
43



**5.0**

Purplish red  
37



**6.0**

Dark purplish red  
31

### MARBLING STANDARDS<sup>2</sup>



**1.0**



**2.0**



**3.0**



**4.0**



**5.0**



**6.0**



**10.0**

Color and marbling scores are as described in "Composition & Quality Assessment Procedures", 1999, NPPC.

1 Minolta L\* values use D65 daylight light source.

2 Marbling scores correspond to intramuscular lipid content

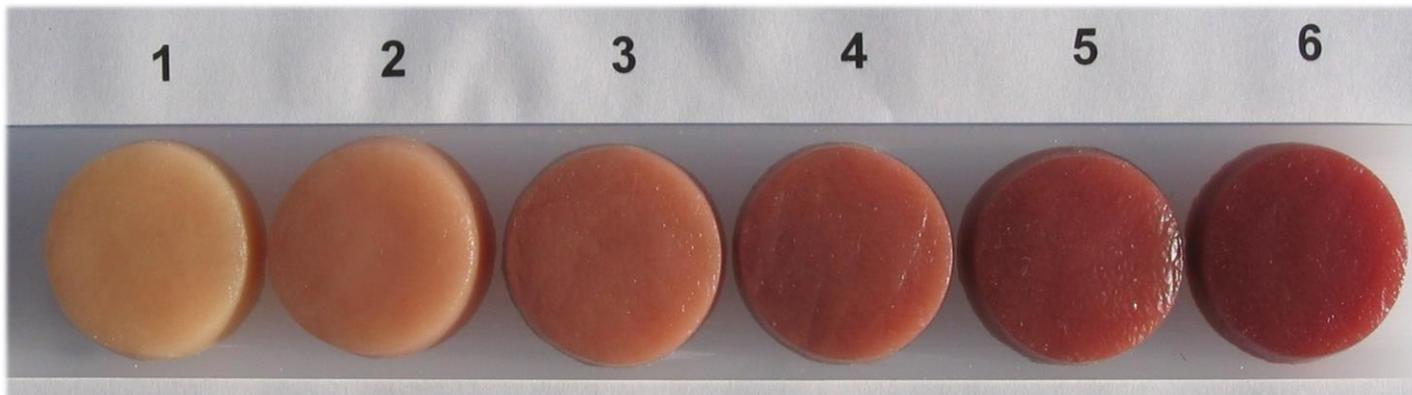
©2010 National Pork Board, Des Moines, IA USA. This message funded by America's Pork Checkoff Program. 5/10-04036



For more information contact:  
National Pork Board  
P.O. Box 9114 • Des Moines, Iowa 50306 USA • Phone: 515-223-2600 • Fax: 515-223-2646



# Calidad de carne: tablas para ranking



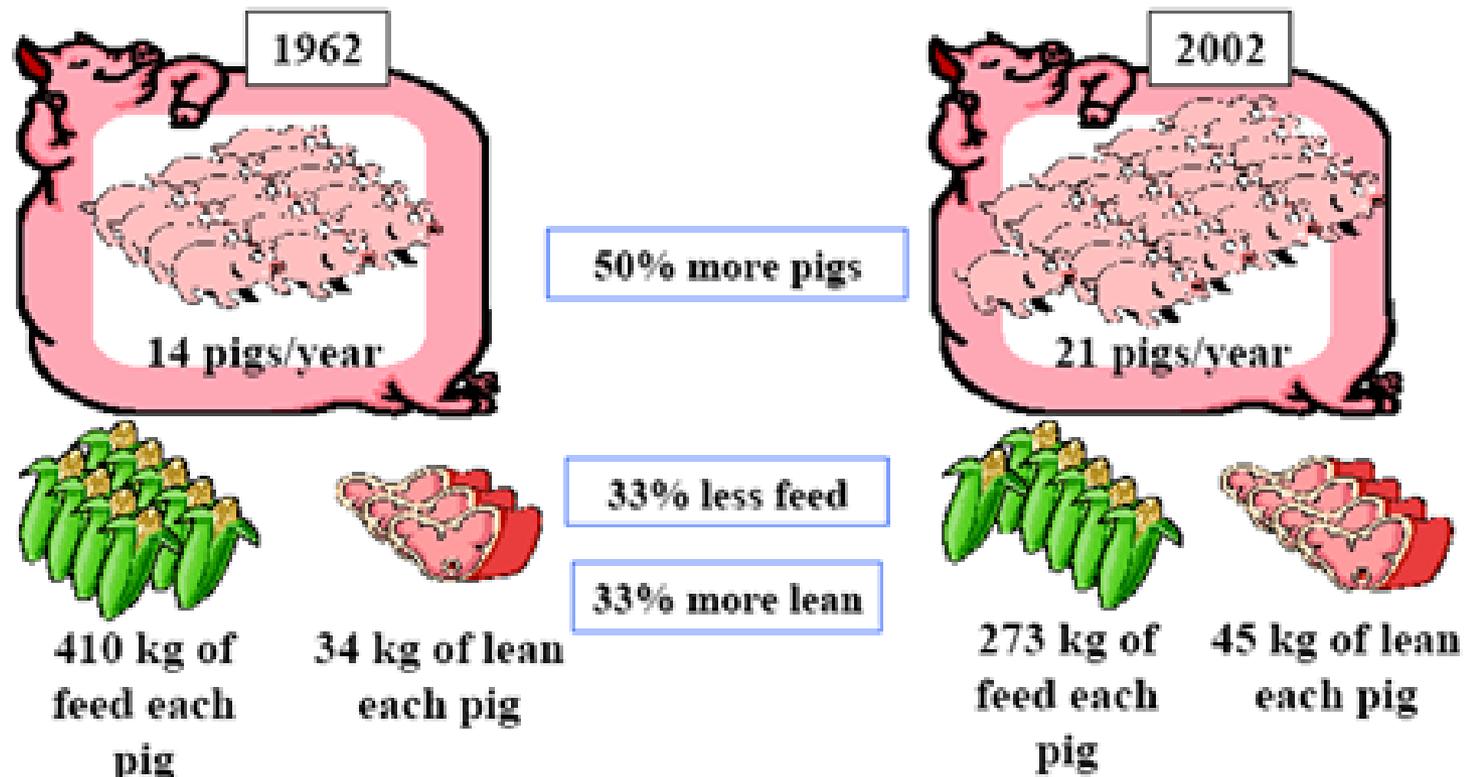
# Evolución de la selección genética porcina



# What Do We Need To Know?

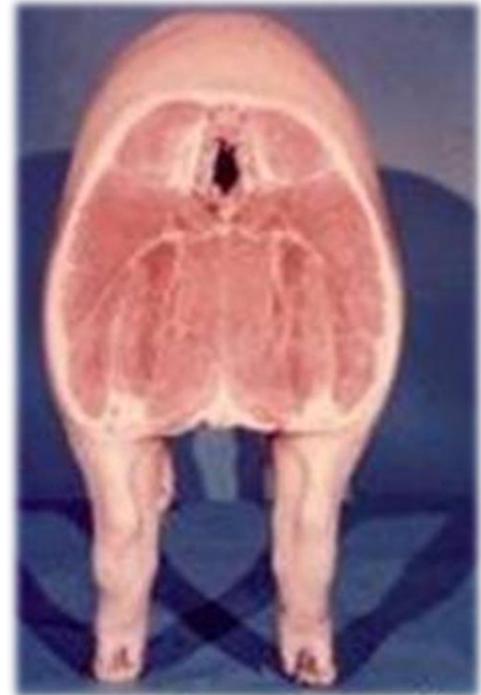
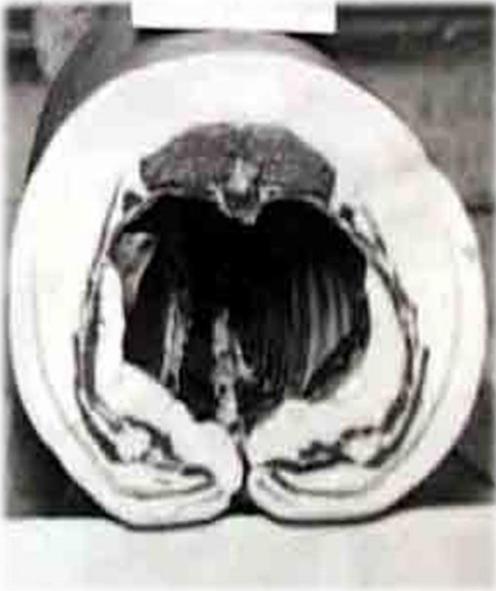
FIC USA • The better pork people™ • FIC USA • The better pork people™ • FIC USA • The better pork people™ • FIC USA • The better pork people™

## Pig Industry Improvement

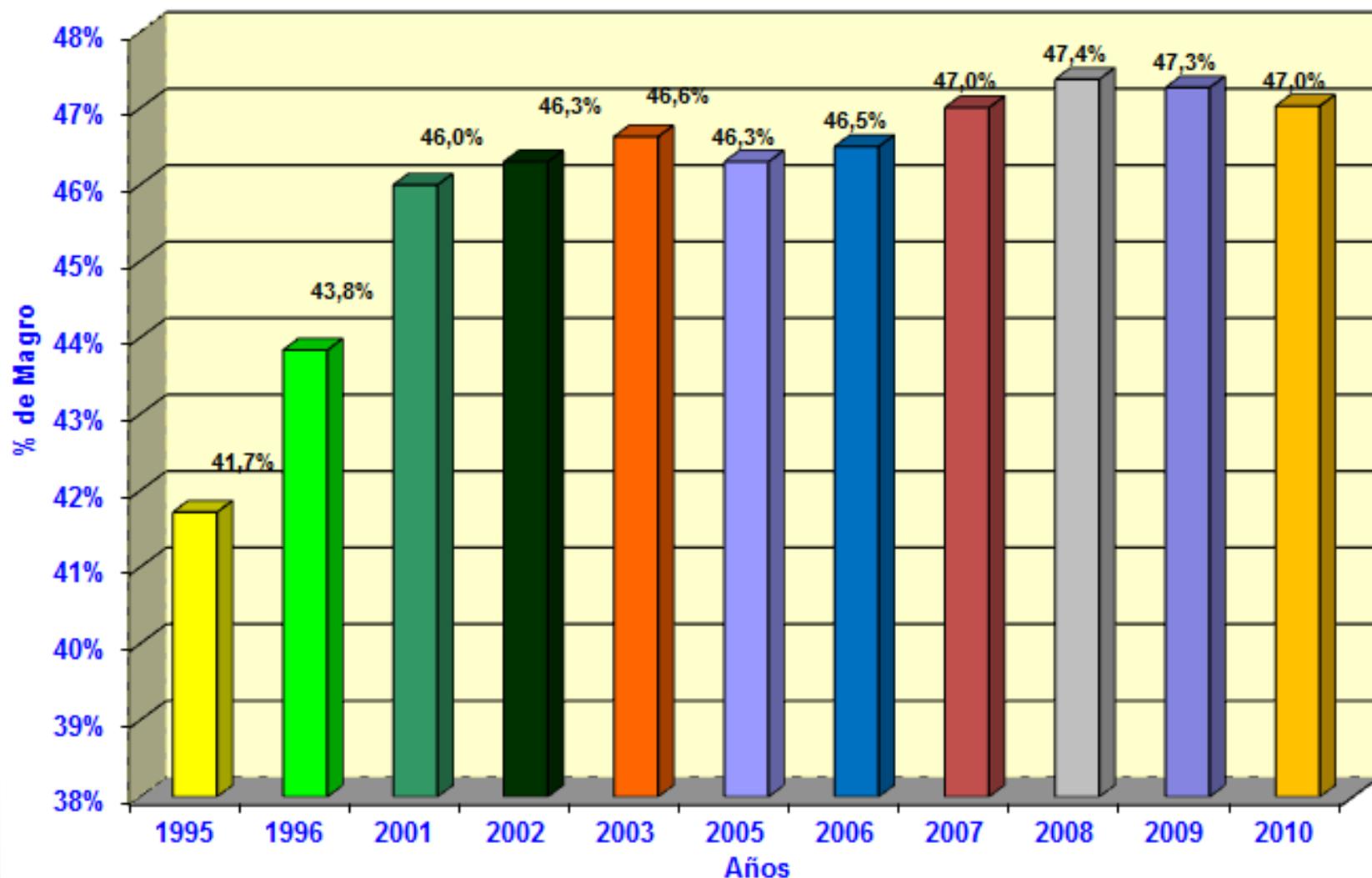


<Author/Date>

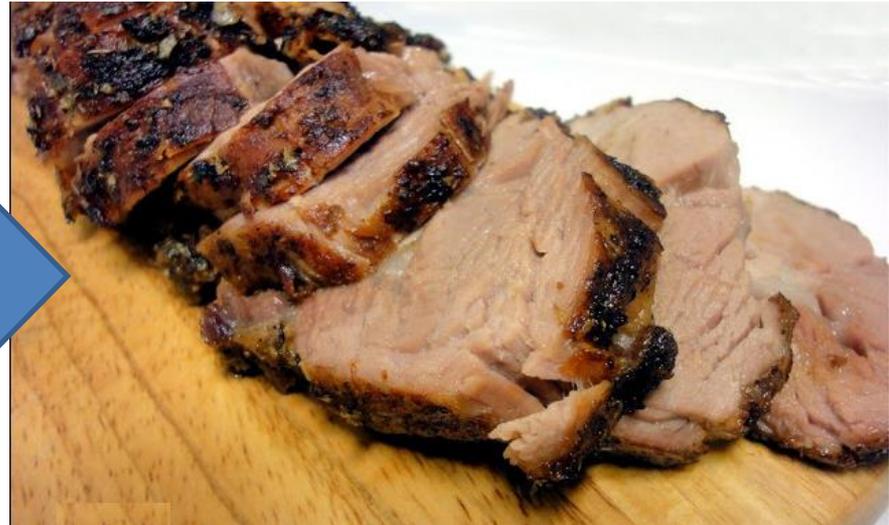
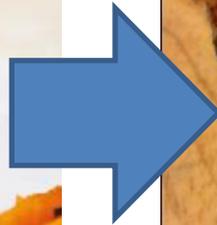
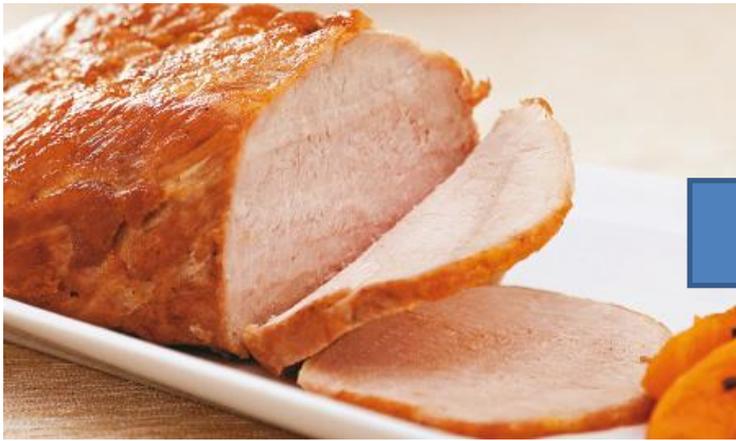
# Evolución de la canal y la composición de los capones



## Evolución del Contenido de Tejido Magro de las Reses Porcinas de Argentina



# Nuevo desafío para el mejoramiento genético

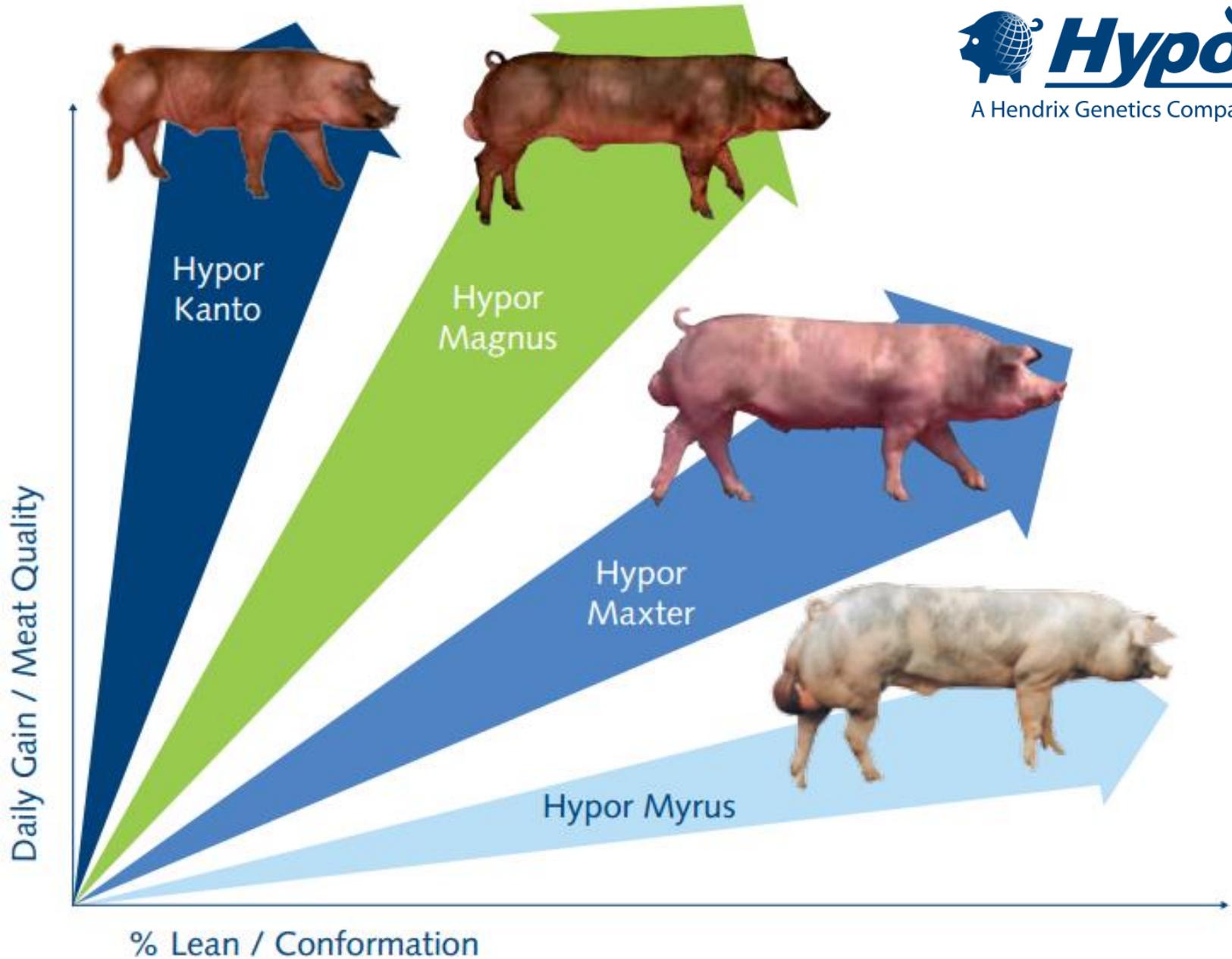


No solo producir cantidad de carne porcina,  
sino que la misma sea de **calidad**



# Calidad de carne







## **PIC380** | Growth and Profitability

---

The PIC380 combines robust growth, carcass value and pork quality to allow producers to capture high profit potential. Excellent daily gain and feed conversion along with packer recognized carcass value to heavy weights make this cross-bred boar a logical choice for producers needing improvement in production achievement and profitability.



## **PIC280** | Performance and Pork Quality

---

This is a boar with a long history of performance, robustness and meat quality. Known for high lean percentages and excellent primal cuts, the PIC280 is ideal when you are looking for excellent growth rates and feed efficiency when taken to heavy market weights.

©2012 PIC All Rights Reserved.

100 Bluegrass Commons Blvd. Ste 2200, Hendersonville, TN 37075 • 1-800-325-3398 • [www.pic.com](http://www.pic.com)



**PIC**

# V-300

## Maximize growth

Maintain a high health status

World leader in biosecurity for more than 25 years, Genetiporc is producing high health terminal boars in order to protect its customers from primary disease introduction and their associated economic impacts, reducing mortality cost and lost productivity.



### Maximize gain and minimize mortality

The Duroc line is oriented towards optimal growth improvement and feed conversion reduction. The exceptional hardness of the Duroc V-300 allows it to perform in many different herd environments with low mortality thereby maximizing #1 pigs to the plant.

### An adapted pig to the market need

The V-300 boar produces pigs with an optimal fat level combined with excellent loin eye with no compromise on meat quality in terms of color or intramuscular fat requested by the processor.



### CROSSBREEDING PROGRAM



Fertils 25  
Commercial  
Female



Fertils 40  
Commercial  
Female

Tel. : 866.475.6903

[genetiporc.com](http://genetiporc.com)

**Genetiporc**

Specialized Expertise.  
Hands-On Approach.

11 Rue Grande

OUR MISSION: To provide, without compromise, the most profitable and innovative genetic solution for our global pork value chain customers.

## HURON

**HURON**



### Further information

Náima sembrar  
P76 jabalí  
jabalí P88  
PEN AR LAN verraco  
Pietrain

**HURON jabalí**

### Robustez, veteado y los buenos resultados de cría

- El alto crecimiento
- Buena conversión alimenticia
- Selección en la calidad de la carne y vetas de grasa
- Robustez



El jabalí HURON ha sido especialmente desarrollado por PEN AR LAN para el mercado norteamericano. Combina la robustez de los hijos, una excelente calidad de la carne y las buenas actuaciones en la finca. Gracias a las razas fundadoras y una selección de marmoleo, la descendencia HURON cumple perfectamente las exigencias del mercado japonés.

ABOUT US

PRODUCTS

TECHNICAL

WHAT'S NEW

CONTACT

Casa ▶ Productos ▶ Terminal ▶ EB<sup>®</sup> Terminal 5 Sire

Productos ▶

Materno ▶

NC32<sup>®</sup> y NC33<sup>™</sup> ▶

Genepacker<sup>®</sup> 34 y 35 ▶

SuperMom<sup>™</sup> 37 ▶

Pirámide genética materna ▶

Terminal ▶

EBX<sup>®</sup> ▶

EXM<sup>®</sup> ▶

GX<sup>™</sup> ▶

XM<sup>®</sup> ▶

EB<sup>®</sup> 5 ▶



## EB<sup>®</sup> TERMINAL 5 SIRE

***Su decisión de superar la calidad de la carne exige en todo el mundo.***

 [Descargar EB<sup>®</sup> Terminal 5 Sire Hoja de Producto](#)

Cuando la calidad de la carne es importante, no hay mejor que el jabalí EB5 de Newsham Choice Genetics<sup>®</sup>. Las mediciones de calidad en las áreas críticas de pH, la firmeza muscular y la puntuación del color aceptación se traducen en un producto que cumple o excede los estándares más altos de calidad de la carne. Oh, sí, ¿y mencionamos la EB5 proporciona un buen rendimiento del crecimiento y la durabilidad?

### E-NAVIGATOR SIGNUP

Únete a la lista de correo a nuestro boletín e-Navigator y *Mapa de su éxito* con las últimas noticias de Newsham Choice Genetics<sup>®</sup>.

**PRESENTAR**

### ACCOUNT MANAGER LOCATOR



SEARCH ▶



Talent

# Products



Casa

TOPIGS

Productos

Información

Contacto

## Líneas Jabalí

Top PI

Tempo

Talento

## Siembre las líneas

TOPIGS 20

TOPIGS 40

## Líneas puras

INGENE

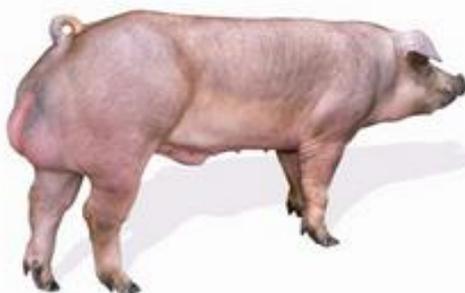
Inseminación artificial

[Inicio](#) > [Productos](#) > [Líneas Jabalí](#) > [Talent](#)

## Talento

El jabalí Talent está generado a partir de la TOPIGS línea D (tipo Duroc). La descendencia de este jabalí sobresalen en la fase de engorde, la combinación de alta eficiencia de la alimentación con una alta calidad de la canal y de la carne. Las cualidades del jabalí progenie Talento son:

- eficiente: combina una alta ganancia diaria con baja conversión de alimentación
- progenie adecuado para sistemas de alimentación ad-lib (comederos secos, así como alimentadores en suspensión)
- finalistas uniforme y vigoroso
- buen porcentaje de carne y excelentes jamones
- alta calidad de la canal y de la carne



## Inscríbete en el boletín TOPIGS

Nombre

E-mail

Ciudad

País

Suscribir

Cancelar la suscripción

a

**GO!**

Username  Password

Login

- DanAvl Breeding Stock
- DanAvl Landrace
- DanAvl Yorkshire
- DanAvl Duroc** 
- DanAvl Hybrids F1-LY/YL
- DanBred Terms of Sale
- Health Status
- Danish Piglets
- Technical Services
- Pig Management Education
- Breeding management

Home > Products & Services > DanAvl Breeding Stock > DanAvl Duroc



## DanAvl Duroc

DanAvl Duroc originates from the U.S.A. and Canada and was imported 1977-1979 to be used as a terminal sire in the crossbreeding programme.

Since the importation, DanAvl Duroc has been improved particularly with regard to meat content, slaughterloss and pH.

Today DanAvl has the largest population of purebred Duroc in Europe. DanAvl Duroc performs very well as a terminal sire in combination with DanAvl hybrid-LY/YL females. DanAvl Duroc produces large litters as well as fast growing slaughter pigs with low feed conversion ratio and a high per cent meat (lean carcass). As an extra benefit DanAvl Duroc produces carcasses with excellent meat quality.

	Station Hard		
	Male	Male	Female
Daily gain 1,5-30 kg	-	384	387
Daily gain 30-100 kg	969	1.053	1.004
FCR	2,31	-	-
Lean Meat, %	60,1	60,4	60,7



## Pigs

- [Líneas Dam](#)
- [Líneas Padre](#)
  - [Hypor Magnus](#)
  - [Hypor Maxter](#)
  - [Hypor Kanto](#)
  - [Hypor Myrus](#)
- [BioHypor](#)

## Hypor Kanto



Hypor Kanto proviene del programa de calidad del mundo más grande y de mayor duración dedicado carne. La producción de carne de calidad perfecta para los mercados de exportación de primera calidad como el Asia, buena comida y mejores minoristas de alimentos. Con un alto grado de vetas de grasa y un color oscuro, la carne tiene un bajo nivel de pérdida por goteo. El Hypor Kanto produce cerdos con un crecimiento excepcional, la uniformidad y durabilidad.

Las principales características de Kanto Hypor son:

- Tasa de crecimiento excepcional
- Clase de eficiencia de la alimentación principal
- Cerdos altamente robusto y uniforme desde el nacimiento hasta los mercados
- Cerdo especificación japonesa
- Alto marmoleo, espalda moderado de grasa
- Muy adecuado para el proceso desollado caliente
- Superior del color y de la capacidad de retención de agua
- Producto final consistente y predecible

No hay otra conclusión posible: Hypor Kanto establece la norma de calidad de la carne.

**Descargue el Hypor Kanto Folleto del producto aquí.**



Vanguardia en Genética Porcina

A photograph of a white pig standing in a grassy field. The pig is facing left, with its mouth slightly open. A white speech bubble is positioned to the left of the pig's head, containing the text "¡¡Muchas Gracias!!!". The background shows a line of trees and a clear sky.

**¡¡Muchas Gracias!!!**