

## Buen tipo

### Pautas para estimar la calidad de la carne porcina

**Fuente:** INTA Cuenca del Salado

En la producción porcina la calidad de la carne depende de un conjunto de factores productivos, que son valorados al momento de la compra y en el de la degustación por parte de los consumidores, siendo el factor de calidad más importante el contenido de músculo o la proporción de tejido magro.

Desde diferentes eslabones de la cadena productiva coinciden en que el consumidor exige carne magra, palatable, con menos calorías y colesterol, por lo que el industrial quiere que cada kilo de cerdo que paga tenga más músculo y menos grasa; mientras que al productor le resulta más económico alimentar cerdos para producir carne que para que acumulen adiposidad.



Tipificar es adoptar un conjunto de normas mediante un método confiable que permita estimar la calidad de la carne porcina. Para lograrlo hace falta definir o darle un sentido al término "calidad".

Dado que la tipificación de carnes porcinas es una herramienta que permite valorar la calidad de la producción, estableciendo pautas reconocibles para los consumidores, desde la Estación Experimental del INTA se trabaja junto al sector productivo en la "evaluación de las reses en distintos establecimientos productivos de diferente genética.

"La tipificación en carnes permite agrupar reses en clases y compararlas entre sí para que compradores y vendedores alcancen un lenguaje común que les permita comercializarlas incluso sin su presencia física", explican los técnicos del INTA

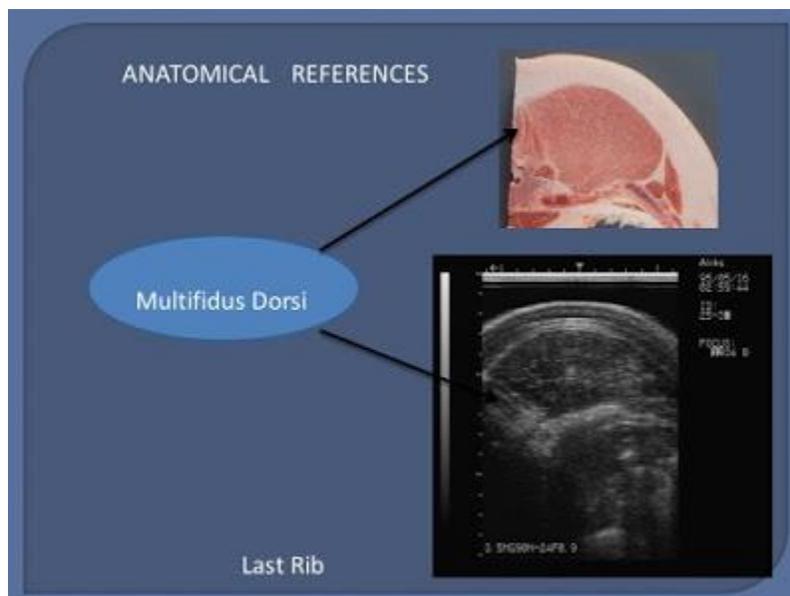
Cuenca del Salado, al tiempo que destacan que “también permite orientar a la producción hacia el tipo de reses que el mercado exige recompensando a las de mayor calidad y aumenta la competitividad del producto”.

Tipificación de carne porcina:

Para poder estimar la calidad en animales vivos “se utiliza el ecógrafo, dado que la evaluación ecográfica permite tipificar o conocer la calidad de la res en animales vivos”.

Entre las principales características de la ecografía los técnicos del INTA señalan “su exactitud para capacidad para predecir cantidad/proporción de tejido comestible y de grasa vetado (grasa inter e intramuscular/extracto etéreo)”. También reconocen “la precisión de la técnica que brinda alta repetibilidad para determinar cada variable independiente individual”; la seguridad a prueba de errores de determinación y con mecanismos para re-calibrar en forma precisa, rápida y sencilla; la velocidad con que se puede realizar al ser totalmente automatizado, sin involucramiento humano subjetivo para calcular variables dependientes a velocidades compatibles con los requerimientos de producción; su operatividad respaldada por la portabilidad del equipo y la durabilidad del mismo, puesto que es capaz de resistir condiciones extremas de temperatura y humedad sin perder exactitud ni precisión”.

La técnica ecográfica (ultrasonografía) “se caracteriza por ser en tiempo real, con un equipo portable, bajo costo operativo, ser una práctica no invasiva ni destructiva y que evita el sacrificio del animal, sin afectar su bienestar para generar gran cantidad de información de calidad y confiable.



La imagen longitudinal “se realiza entre décima a décima tercera costillas”. Para la evaluación “se necesitan al menos 5 imágenes aceptables por animal”, midiendo “la profundidad de la grasa, la profundidad del músculo del lomo y el porcentaje de grasa intramuscular”.

Para conocer la calidad de la res en los cerdos “se toman dos tipos de imágenes transversal y longitudinal”, explican los técnicos del INTA Cuenca del Salado.

Durante la práctica “la sonda se coloca paralela a 7 centímetros desde la línea media, a través de las costillas 10 a 13”, La décima costilla “se puede encontrar directamente debajo de la punta de la musa trapecio”.

Por otra parte, para la imagen transversal “se usa la guía de Standoff, tomado entre 10 y 11 costillas”. En este caso “se mide la profundidad de la grasa, la profundidad del lomo y el área del músculo del lomo, para lo que se necesita una imagen aceptable por animal”.

Al referirse a la técnica los profesionales del INTA comentan que “es una ayuda para poder predecir ciertas características productivas, que deben refrendarse en el post-mortem”, pero que sin duda, “son una buena guía para definir la tipificación de la carne de los cerdos”.

Para mayor información:

INTA Cuenca del Salado. Rauch, Av. Belgrano 416.

Tel. (02297) 442206 / 440525.

E-mail: bravo.oscar@inta.gob.ar

Referentes: Med Vet. Oscar Bravo | Dr. Jorge Ferrario | Med. Vet. Federico Guzmán.