

# Claves para producir carne de calidad

Especialistas del INTA recomiendan la selección de padres y la aplicación de buenas prácticas de manejo que consideren el bienestar animal, para mejorar la calidad de la carne. De igual modo, destacan la influencia de otros factores como la dieta, el diseño de las instalaciones, los cuidados en el transporte y durante la faena.

**1 GENÉTICA**  
La selección de padre y madre –raza, biotipo– se realiza según el tipo de carne que se quiere producir.

La expresión de genes asociados a la calidad propicia la obtención de ternera, veteado, mayor palatabilidad, etc.



Potencial de la cría

**2 GESTACIÓN Y LACTANCIA**  
Una adecuada nutrición de las madres en esta etapa impacta en el desarrollo y potencial de calidad de la cría:

- Peso al nacer y al destete
- Capacidad de desarrollo temprano
- Cantidad de fibras musculares
- Nivel de engrasamiento

**3 ALIMENTACIÓN**  
Las decisiones en el plano nutricional durante el desarrollo, el crecimiento y el engorde le confieren distintas características a la carne. Una alimentación restringida o no, en pasto-

**PASTOREO**

- Mayor contenido de antioxidantes naturales
- Carne con más ácidos grasos insaturados
- Grasas amarillas –presencia de carotenos–
- Mayor estabilidad del producto durante el almacenamiento

reo o en encierre, y la composición de la dieta determinan la calidad. En la Argentina, los distintos sistemas de producción permiten obtener carnes con adecuados perfiles nutricionales para los consumidores.

**FEEDLOT**

- Mayor reserva energética
- Grasas más blancas
- Carne más clara
- Dietas suplementadas enriquecen la carne, por ejemplo, con omega 3

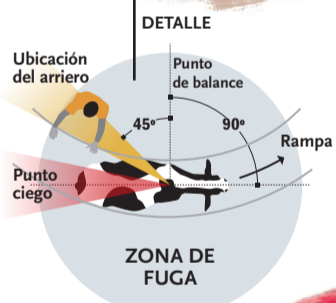
**Nivel de engrasamiento de los animales enviados a faena**  
El nivel de grasa contribuye a la ternera de la carne, ya que la capa de grasa de cobertura influye en la velocidad de enfriamiento *post mortem*.

**4 BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y TRANSPORTE**  
Un buen diseño de instalaciones, la capacitación del personal y las prácticas que minimizan el estrés animal pueden lograr mejoras en la calidad de la carne.

- Rampas curvas, uso de banderas
- Densidad de carga y velocidad de transporte
- Duración y condiciones del traslado

**El arreo con banderas**

Se trata de un manejo amigable que aprovecha el instinto de fuga del animal. El sistema mejora la movilidad y reduce los accidentes.



**5 FAENA**  
El diseño de las instalaciones –iluminación, contaminación sonora, distracciones– y el manejo –horas de ayuno, provisión de agua, arreo, etc.– modifican el estado del ganado previo a la faena, y éste a la calidad de la carne.

- Adecuado sistema de insensibilización
- Control del pH y pérdida de temperatura durante el desarrollo del rigor mortis
- Condiciones de enfriamiento en el oreo

**6 DISTRIBUCIÓN Y PRESERVACIÓN**  
Para evitar pérdidas de calidad, deben respetarse la cadena de frío y las condiciones de almacenamiento y/o envasado.

**CÓMO RECONOCER UNA CARNE DE CALIDAD**

En la actualidad, la calidad integral incluye conceptos tradicionales como valor nutricional o características sensoriales, la trazabilidad y el cuidado del ambiente.

**Color**

Rojo vivo, brillante y uniforme en toda la pieza. Es el atributo más importante al momento de decidir la compra. Las carnes oscuras indican pérdida de jugos o mala conservación.

**Veteado o grasa de marmóreo**

Un mínimo de vetas de grasa intramuscular garantiza cierto nivel de palatabilidad.



**Terneza**

Es el atributo más deseado. Define la aceptación del producto junto con su sabor.

**Jugosidad**

Se relaciona con la masticación. Las carnes cocidas secas se perciben como duras.

**Olor**

No debe desprender olor rancio o desagradable.

**CONSUMIDOR**

Se aconsejan ciertos cuidados para no afectar la calidad:

- No Interrumpir la cadena de frío
- Ubicación correcta dentro de la heladera
- Saber elegir el mejor método de cocción para cada corte