

LA CARNE URUGUAYA: aportes desde la ciencia de cara a los nuevos desafíos

Regionales INIA Tacuarembó e INIA Las Brujas

29-30
Setiembre

Acceda **AQUÍ**

Ing. Agr. Mag. Rebeca Baptista Cuence
Ing. Agr. Joaquín Lapetina

Unidad de Comunicación y Transferencia de Tecnología

Esta jornada se llevó a cabo durante dos días y tuvo como objetivo realizar una puesta a punto de la investigación desarrollada por INIA en torno al tema calidad de carne, así como plantear nuevas líneas de investigación sobre el tema. La actividad se estructuró en tres módulos: el primero se focalizó en la investigación a nivel de campo, el segundo en las implicancias de la investigación para los consumidores y el mercado, y el tercero en los desafíos que nos impone el contexto internacional, principalmente en términos de salud ambiental, salud animal y salud humana.

La temática “Recría en el primer invierno: ¿qué tanto afecta la calidad de la canal y la carne?”, fue presentada por Alejandro La Manna y tuvo como objetivo aportar información sobre el efecto de este período de la vida en el “producto final”. El investigador analizó diferentes situaciones de subnutrición del animal en torno al destete, su impacto en el desarrollo posterior y en la calidad de la carne en la etapa terminación.

Por su parte, Daniela Correa presentó “Recría invernal y genética: efecto en la canal y en cortes de valor”. Durante su ponencia explicó que los terneros con potencial genético superior para la característica carnicera seleccionada aprovechan mejor una adecuada recría invernal; al mismo tiempo, cuando las condiciones de recría invernal son restrictivas el resultado final no logra compensarse por el hecho de haber utilizado terneros de padres superiores.

Un análisis del “Impacto económico del mérito genético carnicero en la cadena cárnica bovina” fue desarrollado por Juan Manuel Soares de Lima, basado en el estudio presentado por Correa. Explicó que la diferencia esperada en la progenie (DEP) para área de ojo de bife (AOB) es una característica que tiene estrecha relación con el rendimiento de canal, con la importancia que esto reviste como variable de pago al productor.

Por otra parte, María Isabel Pravia presentó “Desempeño en el engorde, calidad de canal y carne de novillos de alta eficiencia de conversión en la recría.” Pravia explicó que se encuentra disponible para la raza Hereford una nueva herramienta, la DEP para eficiencia de conversión de alimento (EFC). La selección por una alta eficiencia de conversión permitiría una combinación de los siguientes objetivos: reducir costos de alimentación de los animales, mantener calidad de canal y carne y aportar a la reducción de gases de efecto invernadero.

En la presentación “Las grasas de la carne en la alimentación humana: ¿son necesarias?”, Gustavo Brito hizo referencia a grasas “malas”, “neutras” y “buenas”. Destacó la importancia creciente de conocer las funciones de los diferentes ácidos grasos, así como considerar las variaciones de requerimientos por edad y estados fisiológicos de las personas para su consumo.

Marcia del Campo, por su parte, se focalizó en los factores de calidad social (bienestar animal y medio ambiente) y su impacto en la calidad de la carne. Durante su presentación “Buenas prácticas de manejo y calidad de carne”, hizo énfasis en que el bienestar animal “es lo correcto, es buen negocio y es lo que pide el mundo”. En una segunda presentación sobre “ética y agregado de valor”, del Campo explicó que desde INIA se genera conocimiento para hacer las cosas lo mejor posible desde el punto de vista ético. En este sentido, fundamentó que la diferenciación de nuestros productos para demostrar esta posición ética es nuestro principal desafío.

En la ponencia “Emisiones de metano y eficiencia de conversión: avance de resultados”, Verónica Ciganda explicó que, animales con alta eficiencia de conversión de alimento, contribuirían en forma relevante a una menor emisión de metano por unidad de producto.

Por su parte, Thais Devincenzi desarrolló la temática “Sistemas de alimentación: trazabilidad en el producto”. Analizó cómo los sistemas de alimentación generan diferencias en las propiedades químicas y físicas del producto, así como la importancia de desarrollar métodos robustos para garantizar su trazabilidad en un escenario de creciente interés desde los consumidores

Durante la segunda jornada, Shalene McNeill, de la National Cattleman’s Beef Association (Estados Unidos), desarrolló la ponencia “Red Meat Role in the Future of Healthy Diets”. McNeill analizó la carne como un alimento con características únicas en cuanto a proteínas y nutrientes esenciales, así como la importancia de la evidencia científica para trabajar sobre una alimentación balanceada y saludable de las personas.

Por su parte, Frank Mitloehner, de la Universidad de Davis (Estados Unidos), dijo que la reducción de gases de efecto invernadero será un área de mucho trabajo en el futuro. En su ponencia “Beef’s path to climate neutrality”, también analizó la forma en que se miden los gases en sistemas ganaderos como el nuestro y dijo que su impacto se encuentra sobrestimado.

La actividad también contó con dos mesas redondas, en las que se generó un interesante intercambio entre referentes en la temática. Participaron Martín Aguirrezabala (Carne CREA), Marcelo Secco (Grupo MARFRIG), Daniel de Mattos (Frigorífico NH Foods - BPU), Pablo Caputi (INAC), Gabriel Ciappesoni (INIA) y Fabio Montossi (INIA).

