

# ¡CARNE de calidad!

★ ¿Qué hay detrás de una carne suave, rica y jugosa? ★

“En gustos se rompen géneros”, reza el refrán. Lo cierto es que si al elegir la carne, ésta no es de buena calidad, se corre el riesgo de arruinar la mejor receta.

El concepto de calidad de carne está relacionado con sus características organolépticas, es decir, suavidad, jugosidad, color, olor y sabor, pero también intervienen factores como la raza del animal, el sexo, la edad, los días de engorda, el estrés, e incluso, el método de matanza, describe María Salud Rubio Lozano, profesora de la Facultad de Medicina, Veterinaria y Zootecnia de la UNAM.

Cuando son jóvenes, las hembras y los animales castrados proporcionan carne más suave y rica. En cambio, la del ganado viejo es más dura y de color más oscuro.

## ★ NACIDOS PARA EL CONSUMO ★

La crianza de la mayor parte del ganado mexicano destinado a consumo se lleva a cabo en Veracruz, Tabasco y Campeche.

En estas zonas los becerros se alimentan de la leche de la madre hasta el destete, que en promedio es de los 6 a los 8 meses; posteriormente quedan en recría hasta los 13 o 15 meses.

Después son enviados a finalización en pastoreo o en corrales de engorda ubicados por todo el país, en donde son alimentados con granos, con el fin de que ganen peso y puedan depositar grasa en el músculo para que su carne sea más suave y jugosa.

En México, estos animales reciben alimento entre 90 y 150 días, en comparación con Estados Unidos, en donde este proceso lleva mínimo 250 días. Y aunque en el país vecino la carne puede ser mejor calidad, es mucho más cara, precisa la doctora en Ciencia Animal.

“Los rastros TIF, a diferencia de los municipales, cuentan con altos estándares de control de calidad y las condiciones sanitarias son reguladas e inspeccionadas cotidianamente. Ahí la carne es más higiénica y tiene un mejor manejo en su refrigeración”.

María Salud Rubio, UNAM.

Texto: Ma. Luisa Santillán y Claudia Juárez  
Diseño: Susana Tapia

Escribenos a cienciaunam@unam.mx o llámanos en el D.F. al 5622-7303

Director General: Dr. José Franco, Director de Medios: Ángel Figueroa, Edición: Alfonso Andrés Fernández, Asistente: Alejandra Encinas, Documentación: Xavier Criou, Soporte Web: Aram Pichardo © 2016 DGDC - UNAM

## ★ DESTINO FINAL ★

De la tranquilidad en el campo durante la crianza y tiempo de engorda, el animal emprende el viaje a su destino final: el matadero.

“Cuando lo suben al camión con rumbo al rastro, se estresa de manera significativa y eso influye en la calidad de la carne”, afirma la investigadora María Salud Rubio.

Cuando el ganado está bajo estrés entra en fase de alerta, que es cuando libera adrenalina para poder reaccionar con la huida o el ataque.

Una fuente importante de estrés es el retiro de comida hasta 12 horas antes de la matanza. Pero es necesario ponerlo en ayuno para que no haya contaminación de la carne por derrame de contenido intestinal.

En condiciones estresantes, el animal pasa por una etapa de adaptación, pero a costa de bajar su productividad. Si el estrés es demasiado, puede enfermarse y morir.

La especialista agrega que si el animal sufrió mucha tensión, maltrato y su carne está estropeada, se tiene que decomisar, ya que puede echarse a perder o ponerse muy oscura o muy blanca, y ninguna de las dos son buenas para consumo.

Después de leer lo que hay detrás de una carne de calidad, confirmarás que la suavidad y el sabor que disfrutas al comerla son resultado de un buen manejo del animal.



Échale

UNAMirada

a los tipos de rastros:

En México existen dos sistemas sanitarios legales dedicados a la matanza de ganado:

Rastros Tipo Inspección Federal (TIF)

Regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa)

Rastros municipales

Regulados por la Secretaría de Salud

En promedio **52%** de la carne que consumimos proviene de rastros tipo **TIF** y **48%** de **rastros municipales**.

Los animales destinados a la producción de carne en México son en general cruza de *Bos indicus*, originarios de la India, y de *Bos taurus*, de origen europeo.