

Foro de Genética Bovina, SRA, 22/7/16.

Luis Etchebehere

Tenemos horizonte claro

Reducción actual de faena de hembras, 40%

Mesa de Carnes muy vigente

Objetivo, regresar a la mayor cantidad de mercados posibles

La SRA incorporó máquina para medir snips.

Martín García Fernández, presidente del Foro

Necesidad de incrementar la productividad

Desconocimiento de la calidad de la carne y como se la integra a la producción

Luis García Argibay (industria)

Trabajar en la búsqueda de confianza entre los eslabones de la cadena

Reunirnos es el comienzo, trabajar juntos es el éxito

Centralizar el foco no ya en el animal, ni siquiera en la media res, sino en la carne.

Calidad de la carne:

Inocuidad

Materia prima. El cliente percibe los caracteres organolépticos y la palatabilidad. Distingue dos momentos: compra y consumo. Quieren sano y nutritivo.

El consumo total de carnes está en 118 kg. No puede subir mas, al excedente habrá que exportarlo.

A la industria le interesan el RINDE y la CALIDAD (marbling)

Necesidad de un protocolo que incluya: vida útil, dressing, colgajos, golpes, firmeza, terneza, bienestar animal, PH, tratamiento de carga y transporte. Animales limpios, sanos (contaminaciones)

Forzar la cadena para que el resultado llegue al producto cárnico.

Es más fácil vender un producto caro que uno barato

El mayor músculo posible con la grasa adecuada.

Usó de ejemplo el sistema americano.

Hoy hay un sistema cerrado, cada eslabón usa su información, la usa para negociar y no hay lugar para el agregado de valor. Es necesario un cambio de paradigma, hacia la transparencia y la confianza. Necesidad de “formalizar” la cadena. Áreas sanitaria y fiscal.

La industria está en condiciones de pagar entre un 5 y un 10% más, por mayores rindes.

Fernando Herrera , Asoc. De productores exportadores.

La calidad requerida debe ser conocida por el productor, la industria y el consumidor:

Mitos: Para que sea tierna tiene que ser de ternera. La mayor calidad se exporta. La mayor parte de la producción se exporta.

Productor, atender: edad, peso, alimentación, sanidad, sexo, raza.

Sistema: crecimiento del stock, mejoramiento de parámetros reproductivos, aumento del peso de faena.

Recría. Antes muy ineficientes. Producen bifos alpargata con mucha grasa

El frigorífico busca: rendimiento, ausencia de golpes, sin estrés, uniformidad de tropa.

La genética es la base de todo.

Dudas: se pueden producir 450/80 sin exceso de grasa?

En la 481 faltó integración, pérdida de valor con asados, animales pasados de edad y sin marbling.

Integrar los mercados internos y externo. Consumidores exigentes, Debemos destacar los atributos de inocuidad y calidad.

Aníbal Pordomingo, INTA

Propuesta de tipificación de carnes. Pasar el foco de la res a la carne.

La categoría va perdiendo relevancia

La variabilidad dentro de los corrales es muy grande

Problemas de sobreengrasamiento y falta de músculo

Con el acortamiento de los ciclos de terminación la terneza de 300 kg es igual a la de 480 kg. Medida y chequeada por degustadores.

La grasa intramuscular no solo mejora los caracteres organolépticos, también ayuda a la retención de agua en el músculo.

Animales mas osificados necesitan mas grasa, los mas jóvenes menos y rinden 4 a 5% mas

PH 5,6 o 5,7, por encima es oscura y no madura.

Grasa blanca o amarilla. Los naturistas quieren amarilla, de origen pastoril. Tiene mas carotenos, desoxidantes.

MEJ, muy recomendable

Rendimiento. Todas las ecuaciones tienen que ser extrapolables para posibilitar las conexiones con otros mercados.

Importante oportunidad para la genética.

Las pruebas de testaje son muy importantes. No reemplazan a las DEPs.

Ignacio Harris, Herford

Importancia de la genética en la calidad de carne. Resolución 280/01 SENASA.

Retrocedió con el foco al animal en pie. Necesidad de modificar la tipificación JUNTA (1941/73)

Esperan que a fin de año se abra la exportación a USA.

Sebastián Rodríguez Larreta

Protocolos similares

Este año mercado mundial 10 mill Tn

Últimos 10 años MM creció 30% y el precio el 240%.

Las preferencias del consumidor están cambiando. La demanda a pasto crece. En USA 7%, se estima 30% para dentro de 10 años.

Atender cuidado del medio ambiente y la salud. Indispensable CERTIFICAR

Nueva exigencia UE: Comercio justo

Elly Navajas, INIA, Uruguay

Aportes de la genética a la calidad de la carcasa.

La calidad atañe a todos los eslabones

El mejoramiento es rentable

Las señales del mercado son poco claras. No todas las características son de interés para todos.

Necesidad de integración vertical.

Desarrollar objetivos basados en medidas objetivas

Selección genómica. El secuenciamiento y genotipado, permite mayor precisión mas temprana. Podría incluir características antes no evaluadas: eficiencia de conversión, portación o resistencia a enfermedades.

Horacio Guitou, INTA, Angus

Importancia de la calidad. Gradientes USA.

Cantet, FAUBA; CONICET , Braford, Brangus, Las Lilas

Industria segmentada, poca conexión entre eslabones

Esencial: tener un objetivo de selección.

Albert Guil, productor

USA, Australia, NZ, UE a full. Rusia tiene 12 mill cab y no le interesa

Rodrigo Troncos, secretario de ganadería de la Nación

Ministerio de servicios para los sectores

Pobreza cero. Narcotráfico. Unión de los argentinos.

Productividad y calidad

Amadeo Nicora, presidente INTA

Dos deudas con la ganadería: Sanidad animal y Calidad