

ALGO HUELE MAL EN LA MESA DE LOS ARGENTINOS

Ing. Agr. Daniel C. Besso*. 2011. Engormix.com.

*Duarte 1390, Lujan, Prov. Bs. As.

Tel.: 54111557175470.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

En el área de investigaciones respectivas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Balcarce (Buenos Aires, Argentina) señalaron finalmente que el sabor semejante a porcino, de la carne producida en encierro, para ellos tiene su razón aparentemente en la deposición de grasas o triglicéridos de iguales características debida a la alimentación semejante. De hecho es así, alimentamos a los novillos como si fueran cerdos.

Desde ya es de por sí, muy importante que no se niegue ni se minimice.

Las grasas que se depositan en las reservas adiposas, son por lo general triglicéridos, es decir combinaciones de la glicerina con tres ácidos grasos.

En el caso del cerdo, como en todos los animales monogástricos (de un solo estómago, como nosotros) la grasa que se deposita puede ser esencialmente de dos orígenes:

1.- por síntesis o por propia producción, cuando el animal supera las necesidades o requerimientos alimentarios; esto puede suceder por:

- a) Consume mucha energía, más allá de lo que puede procesar;
- b) Recibe suficiente energía pero está restringido algún otro nutriente y esto le impide producir (falta de proteínas, minerales, vitaminas, etc.), cumpliéndose la ley del mínimo limitante, la energía sobrante la guarda para más adelante en forma de grasa.
- c) La cantidad total de alimento, aunque sea balanceada, está más allá de su capacidad máxima metabólica.

De un modo u otro, el excedente energético se acumula como grasa. En esto son similares los poligástricos o rumiantes.

La diferencia esencialmente, se halla en el hecho que los monogástricos ante un exceso de ingesta energética en forma de grasa o aceite, "desarma" los triglicéridos en glicerina y ácidos grasos y "reconstruye" en sus tejidos grasos, triglicéridos o grasa propia, usando los ácidos grasos sin metabolizar, es decir "tal como vienen". Es por eso que se debe ser tan cuidadoso en las calidades y tipos de grasas que ingieren los cerdos o pollos, pues se corre el riesgo de introducir características indeseables en la grasa sintetizada.

Un caso conocido por los productores de Río Cuarto y Gral. Dehesa, eran los cerdos que se mandaban a rastrojear luego de cosechar a los lotes con maní. Además de ponerse "aceitosos" los jamones y otras salazones se enranciaban, pues el alto contenido de a. grasos insaturados (linolénico y araquidónico) hacían que toda la facturación se enranciara al poco tiempo. Existen otros ejemplos similares como con los afrechillos o afrechos de maíz y arroz que poseen gran cantidad de aceites insaturados de fácil oxidación o enranciamiento.

Con los poligástricos o rumiantes, ocurre algo distinto. Entre el metabolismo mismo de las grasas y las grasas ingeridas, se encuentra el rumen. En el rumen viven hasta 200 especies de bacterias, levaduras y protozoos, que descomponen los nutrientes que le llegan y metabolizan. De este modo suelen recomponer las sustancias que llegan, en protoplasma o masa microbiana. Más luego, el animal traspasa este contenido a su estómago verdadero, a partir del cual continua un proceso digestivo más o menos similar al de los monogástricos.

Cuando a los rumiantes se los sobrecarga de alimentación grasa (amén de hacerles un desastre pues se termina "impermeabilizando" las paredes del rumen con una capa grasosa), por incapacidad de este órgano y sus habitantes, de procesarla, ésta termina sobrepasando intacta al estómago glandular. De allí en adelante le caben las generales de cualquier animal.

Como últimamente y en razón del enorme volumen de nuestras cosechas de soja, mucha soja, limpiezas y sojillas, se le suministra a los vacunos directamente; sin desactivar ni nada, (no quiere decir que el desactivado acondicionará tampoco las grasas).

Por cada kg de soja le estamos aportando 220 a 250 gr. de aceite.

Esto SÍ se puede acumular en los tejidos tal como viene o más o menos así, por el sobrepaso ruminal, debido simplemente al gran volumen de aceite suministrado.

2 - En el caso de la grasa sinterizada a partir de un exceso energético, derivado a su vez de un exceso de alimentación en hidratos de carbono (e.j.: exceso de maíz), la grasa tendrá el patrón de síntesis propio de la especie y raza. En este caso la grasa de cerdo tendrá gusto a grasa de cerdo y la de vaca a cebo bovino.

Que un organismo oficial haya puesto su mirada en este asunto es de por sí, muy auspicioso.

Sobre este tema hice un pedido en el foro de producción de Engormix en agosto de 2007 solicitando a mis colegas que me hiciesen llegar datos al respecto. Tuve un resultado escaso.

Por propias experiencias y conversaciones con colegas y amigos, concluí (hasta el momento) que las razones de lo que el público consumidor, advirtió desde hace mucho y llamó vulgarmente "gusto a chanco y/u olor a bosta o a corral", se origina en otro lugar que no es el metabolismo de las grasas de los alimentos, sino en el metabolismo del nitrógeno y las materias primas que lo contienen.

El gusto a chanco hay que buscarlo en la metabolización de las proteínas, no de las grasas (aminas y amidas azufradas, compuestos combinados con minerales, urea, compuestos y derivados amoniacaes, ácido úrico, uremia y urisemia elevadas ¿?) .

Esta fue mi intervención en aquel foro al respecto en los últimos días.

18/03/2011 | Argentina - ¿Hay carne vacuna con sabor a cerdo?, Investigación del INTA.

Estas características de el denominado "gusto a chanco" (en realidad son las características de los aromas percibidos en forma retronasal), se instaló en las carnes argentinas cuando los encierres llegaron a ser en absoluto confinamiento (no en todos, claro está, pero pasó a ser muy frecuente). Los sistemas de engorde con pastoreo directo con altas cargas tipo Voisín, con encierre nocturno y suplementación, rara vez daba esta consecuencia.

El uso de silo de pasto, por fermentación láctica, cuando éste no está correctamente hecho, cuando se lo prolonga hasta pocos días antes de la faena, confiere estas características, producto de la descomposición de las proteínas en aminas. El resumo negro de la base de los silos de pasto posee esos malos olores en forma concentrada.

El clásico olor a cerdo ya se percibe simplemente viajando detrás del camión jaula que transporta un lote alimentado con silo mal fermentado. Es verdaderamente hediondo.

El exceso de suplementación con SO_4Zn y SO_4Fe (Sulfatos de Zinc y Hierro), o cuando estos productos no están debidamente mezclados, contribuyen a aumentar estos olores. Al igual que la suplementación con Azufre micronizado.

El exceso de nitrógeno no proteico (urea), por mal mezclado o que los animales no tienen una dieta, lo suficientemente rica en almidones y/o alfa polisacáridos, niveles elevados de Nitrógeno no proteico, se trasunta en un aumento de la uremia y si no hay un suministro de abundante agua fresca podría darse una urisemia distinguible en el gusto de la porción líquida de la mioglobina.

Los lotes alimentados con raciones a base de cereal de buena calidad, afrechillo de trigo, fardo o rollo molido, más pequeñas cantidades de subproductos de oleaginosos (de extracción por solvente), sin echar mano a NNP (nitrógeno no proteico) muy difícilmente presenten estos problemas.

Desde ya que tampoco se presenta este problema en animales sobre pradera.

Esto último, mínimamente nos debe hacer pensar que algo de todo lo que se usa en la alimentación en confinamiento, es responsable de esta característica tardíamente reconocida. Más vale tarde que nunca.

Alguna de estas características me fue comentada y pude advertir, que se presenta en la leche de vacas en ordeño, en cuya alimentación ingresan estos productos.

Si se pretende recuperar una ganadería sana, con alto valor y calidad, debemos ser cuidadosos en todos estos aspectos. Los excesos en los contenidos proteicos, amén de ser antieconómicos se reflejan en la calidad de la carne dando síntomas similares al de exceso de N.N.P.

Si el cambio de sabor, se debiese a un cambio en el tipo de ácidos grasos que se depositan en la res, se supone que el sabor debiese circunscribirse al tejido graso y solo un poco a la grasa intersticial. Las reses de carácter magro, también suelen tener lo que denomina KATINGA. Tanto las grasas o las proteínas, son "desarmadas" y vueltas a ensamblar por la micro flora/fauna ruminal.

Además, en los tambos que en temporada lluviosa, se reemplaza el verde por silo de azucarado debido a la falta de piso, se suele percibir el olor de éste en la leche. Al fin de cuenta, un silo de pasto aunque esté bien fermentado, no es más que "un chukrut" de pasto, hasta los microbios más importantes que intervienen son los mismos: "streptococcus plantarum y otros bacilos lácticos semejantes".

Paralelamente, ante la necesidad de llevar lo principal de nuestra ganadería a zonas del NEA y NOA, donde las condiciones de vida son mucho más rigurosas; se cambió el perfil de nuestra hacienda, tradicionalmente de razas inglesas, por cruza más aptas. Esas cruza si bien traen una rusticidad, precocidad más muchas otras ventajas, no siempre poseen la calidad carnicera que conocimos y no pocas veces se detecta el gusto a "buey", propio de lo que antes se llamaba "carne Industria" o "vaca industria" con el sabor típico de aquel corned beef, que conocimos en nuestra infancia.

Todo en conjunto parece conducir a un notable descenso de las calidades de nuestras carnes.

Vamos viendo finalmente que la "des política ganadera" muestra otras formas de daño que hasta ahora no se habían tenido en cuenta. Vamos en camino de perder el nombre "CARNE ARGENTINA" como MARCA PAÍS.

Lo notable de estas cuestiones, más allá de opiniones académicas más o menos fundamentadas, es la manifiesta morosidad de los organismos públicos que tienen que ver con este tema.

Es el público consumidor el que viene denunciando hace años, estas características tan desagradables en NO POCOS CASOS. Estas denuncias la hacen ante profesionales del medio, cuando se enteran que tenemos que ver con los engordes de hacienda con suplementación; pero de ningún modo oficialmente, pues esperan que sean los profesionales, en especial de los organismos como SENASA, ANMAT, INTA y otros, los que se encarguen de investigar que es lo que sucede, para eso se supone que están, para investigar sin demoras los problemas emergentes.

En su lugar estos agentes, son celosos custodios de un entramado infernal de disposiciones, regulaciones y exigencias, no en pocos casos reñidos con el derecho a ejercer industria lícita y violatorios del principio de inocencia.

Como de costumbre las preocupaciones de estos organismos TIENEN FORMA DE FORMULARIOS Y/O DE EXPEDIENTES.

Con lo que a mi juicio, duplican el costo al erario público, pues no solo obstan sino que no ayudan a la producción.

Si por lo menos recordaran el dicho: MUCHO HACE EL QUE NO ESTORBA,...

[Volver a: Carne y subproductos](#)