

Condiciones que debe tener un reproductor vacuno para carnicería

TRABAJO PRESENTADO POR EL
DOCTOR JUAN PEDRO TORRES DE LA LLOSA

ESCALA DE PUNTOS	MAXIMA DE PUNTOS
ORIGEN.	5
CABEZA. Frente ancha, hocico fino sin manchas, ojos vivos, astas achatadas en su base o mochos	5
PESCUEZO. Largo proporcionado, espesor reducido en la garganta, y amplio en la base	10
ESPALDA Y ANTEBRAZO. Debe ser larga y oblicua, ancha arriba. El antebrazo ancho en su arranque, disminuyendo gradualmente a la rodilla.	5
PECHO. Debe ser ancho para que la separación de las espaldas equivalga a la de las caderas, pecho saliente y extensión de la línea desde el arranque de las espaldas a la punta del pecho, profundidad del pecho desde el arranque de las espaldas hasta el esternón en línea vertical.	8
LOMO. Debe ser ancho, largo, musculoso, la parte renal corta y ancha, y en relación con el arco de las costillas. .	13
CADERAS. Iguales, no deben salir del aplomo de los muslos.	4
GRUPA. Debe de ser imperceptible la disminución de anchura.	4
CUARTOS. La Parte trasera de las nalgas debe en lo posible formar ángulo recto con la horizontal del lomo y la conjunción de ambos cuartos aproximarse a los corvejones.	10
COLA. La cola debe estar bien colocada, gruesa en su base y afinándose hacia la punta.	2
PIERNAS. Garrones bien musculados, aplomos correctos, pezuñas bien conformadas	7
CUERO Y PELO. Debe ser elástico, pelo sedoso y color de la raza	5
TESTICULOS O UBRE. Conformación adecuada.	2
ASPECTO GENERAL. Armonía del conjunto, color de la raza, agilidad y mansedumbre	15
Total de puntos	100

EL VERDADERO TIPO DEL ANIMAL DE CARNE

El animal de carne ha de ser bajo, profundo, de cuerpo muy compacto, de lomo amplio, fuerte y recta en línea paralela con la del abdomen, que será también recta; en una palabra, el mejor tipo de animal de carne estará representado por un rectángulo. (Fig. 1).



Fig. 1. — Novillo Gran Campeón en la Exposición de For Worth de 1926, presentado al cabestro por su joven criador Byron Echert, del estado de Texas, vendido en remate a \$ 112.50 dollars el quintal. Soberbio ejemplar, tanto en líneas como en exuberancia de carne superior. Este joven criador, sirva de ejemplo a la juventud rural!

En general el animal de carne será de patas cortas, profundo y macizo de carnes con toda la apariencia de un animal bien equilibrado.

Es indispensable que las partes del cuerpo que corresponden a las mejores porciones de carne estén bien desarrolladas; esto significa costillares bien arqueados y llenos, lomos anchos y profundos y todas las demás partes bien cubiertas.

La cabeza indica siempre lo que hay detrás de ella. Una cabeza corta y ancha, morro grande y fuerte, frente chica y los ojos colocados a mucha distancia entre sí, son indicios de un buen animal de engorde y casi siempre se caracterizan por ser sujetos bajos y compactos.

El pescuezo ha de ser corto, grueso, muy parejo y sin prominencias y de papada chica.

La parte que comprende la unión del pescuezo con la paleta será bien cubierta de carne, la paleta estará perfectamente unida al cuerpo, con mucha carne, hasta ser muy ancha la parte superior, indicios todos de gran cantidad de carne en las paletas. (Fig. 2).



Fig. 2. — Novillo Gran Campeón Junior en la Real Exposición de Kansas City en 1936, criado y presentado al cabestro por Raymond Lowry, joven aficionado y estudiante de ganadería del Estado de Missouri, ejemplo de labor que mereciera imitarse mucho en nuestro país.

Novillito plétórico de carne selecta y de líneas impecables.

Las paletas salientes y duras son observables, porque generalmente son signos de que el animal es pesado de la parte delantera produciendo una cantidad excesiva de carne que no es de primera.

Las paletas no ofrecerán salientes y estarán a nivel del cuerpo sin presentar depresión en la región del corazón.

Esto significa que el animal es de costillares bien llenos y dando amplia capacidad a la base del pecho que debe terminar en una papada llena y firme.

El costillar arqueado tan necesario a la constitución amplia y es-



Fig. 3. — Hereford americano, tipo ideal como animal de carne. De la cabaña de don Hilario Heiguera (hijo).

pacioso para dar lugar a una abundante cantidad de carne en la región conocida como de la primera costilla, debe extenderse en todo su largo dando al animal una capacidad de alimentación suficiente para la producción económica de buena carne.

La línea del abdomen recta es indicio de que el animal cubre igualmente los flancos anteriores y posteriores; cuando el animal no llena sus flancos delanteros carece de constitución y si es deficiente de flancos traseros será liviano de nalgas y de ancas.

El lomo es una de las partes más valiosas del animal; debe ser

ancho y profundo bien cubierto de carne dejando lugar a que el hueso de la cadera no resalte, esto significará gran rendimiento de carne de primera.

La parte del anca entre el hueso de la cadera y el nacimiento de la cola será larga, pareja y uniformemente llena de carne.

Un buen animal de carne será de garrón bajo, cuartos voluminosos y carnudos hasta el garrón.

A de ser de hueso fino, y el cuerpo a de estar cubierto de buena carne en una forma pareja sin presentar rugosidades.

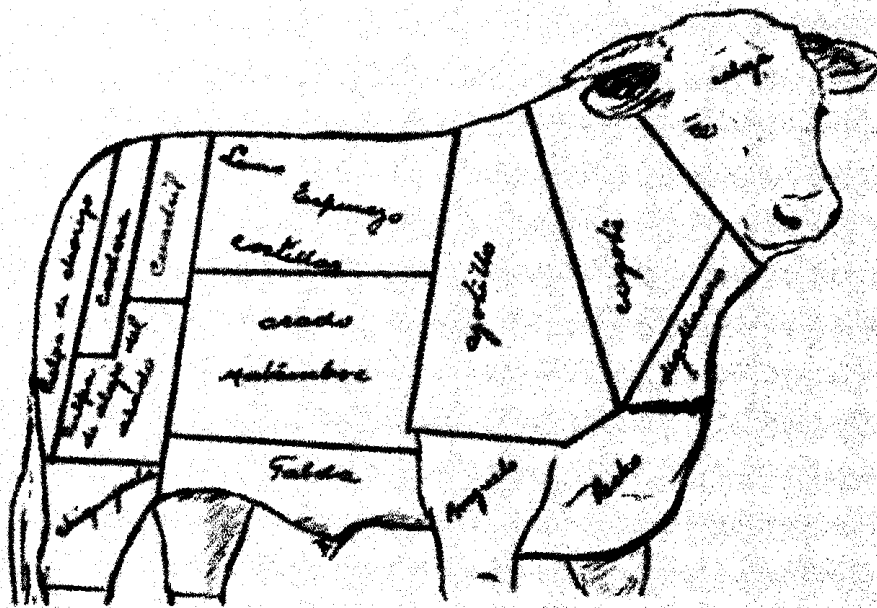


Fig. 4. — Cortes y clasificación de la carne en el mercado de Montevideo.

De Primera: Región del lomo.

De Segunda: Región del costillar.

De Tercera: Región del cuadril.

De Cuarta: Región del pescuezo, paleta y pecho.

La carne será suave, firme pero no dura, no debe presentar bolas de grasa.

La piel deberá ser flácida y no gruesa; la piel muy delgada es indicio de poco engorde y la muy gruesa denota generalmente falta de calidad.

Al clasificar un animal para abasto debe tenerse presente que las partes de carne que se venden más caras corresponden a las partes superiores del animal, desde la paleta siguiendo en línea recta hasta los cuartos traseros, esta parte constituye casi la mitad de la res y de esas regiones extrae el carnicero la mejor carne.

Vease figura N.º 4.

Para demostrar la importancia de los llamados mejores cortes de carne y su relación con la conformación debe establecerse que el lomo y las primeras costillas que constituyen las partes más apreciables de

la res, representan término medio un 28 % del peso de la misma, correspondiendo 17 % al lomo y 9 % a las costillas. Esta cantidad que corresponde aproximadamente a un cuarto de la res, se aprecia actualmente en cerca de 50 % del valor total de la res limpia.

Los contornos constituyen término medio alrededor del 23 % de la res, comprendiendo las nalgas. Después del lomo y las costillas son esas las partes mayores y con éstas representan más o menos las tres cuartas partes del valor de la res.

Las otras partes que sirven en grado de preferencia representan alrededor del 26 % de la res y están formadas en su mayor parte por las paletas.

Comparativamente es carne barata, pero vale un poco más que la falda, las quijadas y los caracuces que forman el 25 % restante del total de carne de la res.



Fig. 5. — Clasificación de la carne.

El rendimiento de la carne obedece a la preparación de la res.

En los vacunos de nuestro país varía del 53 % al 63 %, pasa en casos excepcionales.

El rendimiento de hueso en los vacunos varía del 15 % al 23 % sobre el peso vivo.

En los ovinos del 12 al 57 %.

En los porcinos del 10 al 15 %.

RECONOCIMIENTO DE LA GORDURA EN LOS BOVINOS

En los animales mansos a la palpación y en el rodeo al ojo

Al apreciar por el tacto el estado de gordura se da cuenta el ex-

perto de las reservas almacenadas por el organismo y permite reconocer en los animales su rendimiento aproximado.

La cantidad de grasa con relación al peso no pasa en los animales flacos del 5 al 10 % de su peso total, mientras que en los animales gordos supera al 40 %.

La grasa síntesis del trabajo celular del organismo y del aprovechamiento alimenticio como materia de reserva se aloja en los tejidos acarreado correlativamente una disminución de la proporción de agua de los mismos tejidos, agregando un nuevo factor de la elevación de las propiedades nutritivas de la carne.

Es sabido que la carne gorda es más sabrosa, más tierna y más nu-



Fig. 6. — Carne de un novillo gordo en las cámaras del frigorífico "El Guyacán" de Don Pablo Risco.

tritiva que la flaca y es tanto más superior cuanto menor sea la proporción de agua.

Estas reservas de grasa y sus depósitos se agrupan en tres formaciones principales que son:

1.º La grasa de envoltura. (Fig. 6).

Esta grasa es la que se deposita debajo de la piel en las grandes mallas del tejido conjuntivo; éste a su vez es una trama de unión de

sostén y envoltura para los músculos, órganos y otros tejidos que llenan todos los vacíos que existen entre éstos.

2.º La grasa interna. (Fig. 7).

Es la que se acumula en los órganos o víceras especialmente en el abdomen, para lo que vulgarmente se llama el cebo de las tripas y riñonada, ésto es el "mesenterio", tela de sostén de los órganos digestivos.

3.º La grasa intramuscular. (Fig. 7).

En la que se aloja en los interceticlos y que cuando invade en toda la extensión separando las fibras carnosas, forma la masa muscular



Fig. 7. — Vista del corte que presenta uno de los cuartos de un novillo de la cabaña El Guayaacán mostrando la grasa interna y el persillé.

marmórea, grasa intermuscular que le da otro gusto a la carne, característica ésta de sólo algunas razas, como ser la Devon, la Alberden Angus y la Hereford.

La grasa comienza su formación en la proximidad de los huesos, vasos, ganglios donde constituye un verdadero almacenamiento y da a conocer el estado de gordura.

Estos depósitos de grasa pueden ser firmes o fofos.

Si son firmes tienen una consistencia elástica, pudiéndose asegurar que el engorde es parejo y la carne compacta y sabrosa.

Si la gordura es fofa, a la palpación se nota que no tiene consistencia demostrando un engorde rápido y que en términos camperos se llama aguachento.

La carne de estos animales no tiene ni la consistencia ni el sabor de los animales con engorde firme.

Se aconseja tener cuidado con las invernadas.

Tanto el rendimiento como la calidad marchan a la par, es por ésto

que el valor nutritivo de la carne y el valor económico, están subordinados a la mejor disposición de la grasa depositada.

Sabemos que el engorde deriva de dos condiciones primordiales, 1.º que la alimentación suministra además de las materias necesarias para la reparación de las pérdidas incesantes de la economía, los elementos de la grasa; la 2.º que la fuerza de la asimilación pueda convertir en sustancia viva una cantidad de materia superior a la que se elimina.

En la expresión más corriente se emplean denominaciones que caracterizan a los diferentes estados del engorde.

Así por ejemplo: Se llama **carnudo** al animal cuando está casi a punto de engorde.

Carne blanca, cuando ha empezado a apuntar el engorde.

Buena carne, el engorde adelantado y puede servir para carne de abasto.



Fig. 8. — "Gaucha Veterano", toro de la cabaña el Guayacán" de don Pablo Rizzo, primer premio, Caim-Asociación Rural del Uruguay ganó en la Exposición de Trinidad en 1935. Primer Premio, Campeón de su Raza y Premio Intendencia Municipal en la Exposición de Trinidad en el año 1936.

Carne gorda, es cuando la gordura ya está sazonada.

Y grasa, es cuando el engorde es exagerado, esta carne es castigada por los Frigoríficos.

Para reconocer los engordes debemos de examinar al animal por la parte anterior que es por donde empieza, las primeras manifestaciones las observamos en el pecho y las paletas y sigue progresando hacia atrás.

Cuando un novillo tiene grasa en el anca y la vertija o habilla es animal gordo.

Cuando una vaca presenta a la palpación o a la vista grasa entre naigas y caderas está también con engorde completo.

Los animales empiezan el engorde a campo, al entrar la primavera, cuando los campos reverdecen, como estos animales han tenido que sufrir un fuerte dispendio orgánico a causa de la irradiación del estómago animal, para contrarrestar los rigores de los fríos y heladas, mucho más cuando estos animales han tenido falta de alimentos o éstos han sido de mala calidad.

Al principio de la primavera los pastos se presentan con exceso de agua, muy tiernos y en consecuencia apropiados para las terneras después del destete, por su coeficiente digestibilidad pero para los vacunos adultos es algo contraproducente para fijar el engorde pues no alcanza la cantidad consumida, para contrarrestar las exigencias de la economía animal por la excesiva cantidad de agua que contiene.

A medida que se concentra la vegetación al término de la floración, adquiere su verdadero valor nutritivo, el cual está representado en la ración diaria por la cantidad de principios inmediatos aptos para ser absorbidos y transformados en partes esenciales de la sangre, y por lo tanto los animales al encontrar mayor valor alimenticio más favorable a la reparación de sus tejidos, la nivelación del gasto de calorías y el almacenamiento de reservas de todo aquello que la alimentación proporciona de más cuando no hay que gastarla.

Podemos decir que el aumento diario de peso vivo es debido a que una parte de la materia seca alimenticia se fija en la economía, en una proporción calculada entre un 1/10 y 1/12 del peso del alimento.

Ejemplo:

Un vacuno que consume 12 kilos por día de sustancia alimenticia seca, aumenta un kilo de acuerdo con la mejor disposición digestiva en sus condiciones favorables.

Como el experto al golpe de vista hace un cálculo aproximado del peso de un animal o de un conjunto de ellos como lo hacen los compradores de ganado en tablada y rodeos; cuando se puede hacer el tanteo se permite establecer el estado de gordura, ya que el peso solo, no da el rendimiento del animal.

Es indudable que la palpación no puede hacerse más que a animales mansos, pero el continuo trabajo en bretes y rodeos con ejercicio metódico se llega con el golpe de vista a suplantar el tanteo apartando el ganado gordo y calculándose el peso sin tocarlos.

La clasificación de las regiones para indicar la ubicación de los almacenamientos de grasa en los animales prontos para la faena es la siguiente:

1.º EL PECHO. Es la acumulación de grasa que se estaciona en la extremidad anterior del esternón, casi en el pliegue que forma la papada.

2.º LA ESPALDILLA. Es la acumulación de grasa detrás de la paleta; cuando está bien lleno indica peso y calidad.

3.º EL LOMO. Comprende la grasa depositada sobre las costillas en general, cuando el tanteo se hace sobre la última costilla revela la grasa de afuera.

4.º TANTEO DEL FLANCO. Cuando éste se pone de manifiesto revela que el animal dará rendimiento de sebo y grasa de afuera.

5.º EL SESGO. Tanteo sobre las vértebras de la región lumbar algo escondido por los músculos de la región.

Como este tanteo tarda en aparecer y cuando se percibe puede estarse seguro que la carne es de buena calidad y hay grasa en la riñonada.

6.º TANTEO DEL ANCA. Se forma esta acumulación de grasa en el ángulo de afuera del hueso de la cadera, en el ganado Durham se manifiesta con facilidad y en las otras razas cuando se percibe bien es indicio de buena calidad de carne y sebo.

En el campo se le da mucha importancia pues el paisano sabe que cuando la grasa llena la cadera, el animal está maduro en la gordura.

7.º GRASA EN LA PICANA. Es la reserva que se acumula en los repliegues de la piel a cada lado de la base de la cola y va a la punta de la nalga y en ciertos casos forman pelotas voluminosas, este indicio es revelador de grasa exterior.

8.º TANTEO DE LA VERIJA O BABILLA. Es la grasa que se acumula en el pliegue de la piel que va de la rótula a la parte interior del abdomen.

9.º CULERO O ENTRE NALGAS. Es la acumulación de grasa, principalmente en las vacas es en quienes donde más desarrollo toma en esta región, ésta se acumula ya cuando el engorde es completo.

10.º EL TRONCO DE LA LENGUA O GARGUERO. Expresa ya el engorde completo.

En estos momentos el Mercado de Carnes, más exigente que el Inglés, no acepta el exceso de gorduras, prefiere el tipo joven de gordura pareja y uniforme.

Los animales jóvenes presentan la grasa blanca y la carne de mejor sabor que los animales viejos; en estos animales la grasa es amarilla, lo mismo que la de aquellos que han sufrido fatigas o enfermedades agudas.

No se debe confundir la grasa amarilla de esta clase de animales con la grasa de animales ictericos, éste es un síntoma que se presenta en determinadas enfermedades, y se caracterizan por la coloración amarilla verdosa de las grasas, tendones y tejidos del organismo.

Los hombres expertos y prácticos en el Uruguay aprecian el engorde por lo general en el rodeo y al ojo; clasificando los ganados en la siguiente forma:

CARNUDOS. Cuando recién empiezan a engordar.

CARNE BLANCA. Cuando pinta el engorde.

CARNE GORDA. Cuando el engorde es más avanzado y sirve para el abasto.

CARNE CHILLED. Cuando el engorde corresponde juventud y carne fina apropiada para el mercado de Inglaterra.

Cuando hay posibilidad de poder hacer el tanteo en breves, al efectuar el de la base de la cola, parte posterior del anca, vientre, pecho, y región de las vértebras lumbares.

Fgra. 9 revela lo siguiente:

El de la cola, anca y vientre revela grasa exterior.

El lomo y pecho indica calidad y peso.

En el reconocimiento por presión en el lomo, costillas y espalda, debe notarse suavidad y blandura, en caso contrario la carne se presenta dura y compacta.

Hay que observar también que la grasa esté bien repartida, por eso es aconsejable que los fallos en Jurados de animales gordos fueran después de faenados, donde puede apreciarse bien el repartido de la gordura, a más del grado, color y finura de la carne; con ésto y el rendimiento se impondrá siempre la bondad del animal, y los fallos serán de lo más justo, sin dar lugar a protestas de los expositores.

Hay también otros sistemas para el cálculo del peso de los animales por medio de cintas graduadas, pero hoy que tenemos básculas exactas no hay interés práctico en el procedimiento, porque no se usa más que en animales mansos.