

Terneza y sabor

De estudios realizados, especialmente en USA y Australia, sobre preferencias de los consumidores, surge que la carne vacuna es apetecida en primer término por su terneza y luego por el sabor.

La terneza está asociada a dos factores igualmente importantes: la maduración de la carne, luego de la faena, donde en función del tiempo y la temperatura las miofibrillas musculares son degradadas por la enzimas y a un factor genético que le confiere esa característica, presente en un 30 % en el ganado índico y un 80 % en el Angus.

El sabor está influenciado por la alimentación por un lado y la inclusión de pequeños corpúsculos grasos en el interior de los músculos, por el otro, característica conocida como marbling (marmoleado), que al momento de la cocción lubrica y saboriza la carne. El marbling de las carnes obedece también a factores genéticos, que pueden seleccionarse.

No obstante la identificación de la carne, de acuerdo a parámetros objetivos que valoricen y califiquen sus cualidades, es una asignatura pendiente dentro de la industria cárnica Argentina, debemos prepararnos para cuando los mas exigentes y atractivos mercados nos lo demanden.

En tal sentido, estamos identificando los genes de MARBLING y TERNEZA en nuestros reproductores.

WWW.GENESTAR.COM