



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS



LA CARNE DEL ÑANDÚ

Dirección de Ganadería

Área No Tradicionales Ñandúes

MSc. Marisa E. Sanchez

mesanch@mec on.gov.ar



[www.sagpya.com.ar](http://www.sagpya.com.ar)

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

**El principal producto** que hoy surge de la cría comercial del ñandú, choique o suri, bajo condiciones intensivas o semi-intensivas, es la carne. Se han desarrollado mercados conscientes sobre la calidad y cualidad de la misma, permitiéndole competir con las carnes más tradicionales. El interés tiene su origen con la industria de las Ratites (avestruz y emú) a partir de la demanda de pluma y cuero.

El descubrimiento de las cualidades nutritivas de la carne, asegura en la actualidad, el aprovechamiento del resto de los derivados (grasa, aceite, huevos) optimizando y potenciando el mercado. La calidad de la carne depende del músculo y no de la especie, sexo y/o peso vivo de faena. El peso del músculo de la res varía, al igual que se observa en otras especies, con relación al peso vivo del animal y por ende de la res. El porcentaje de músculo es mayor en los machos que en las hembras.

Si correctos criterios de cría, manejo, nutrición y selección son aplicados en la producción intensiva, ya sea del ñandú pampeano o del choique patagónico, el porcentaje de rendimiento de la res en la faena será mayor; y fluctuará de acuerdo al peso vivo y edad que cada una de estas especies tenga al momento de la faena.

El sexo y el peso vivo de faena van a determinar el rendimiento carnicero de la res. Los porcentajes hasta ahora obtenidos muestran tendencias similares con un promedio de rendimiento del 63%; 10 a 12 Kg de músculo y 2 Kg de grasa. Los estudios realizados a la fecha constituyen un antecedente fundamental para profundizar las investigaciones que permitan definir con exactitud los factores (peso, edad, sexo, nutrición, etc.) que contribuyan a obtener una determinada composición corporal y peso de res.

#### **Propiedades de la carne:**

- 1- Elevado contenido proteico. La califica como carne roja, condición que le permiten tener muy buena aceptación en el mercado.
- 2- Acompaña su ternura y fibrosidad. El *flavor* de la carne es suave similar al de la carne de bovinos.
- 3- Presenta menor valor calórico que las carnes tradicionales.
- 4- Bajo contenido de grasa intramuscular, tornándola más saludable. La desventaja que trae aparejada esta propiedad es que disminuye la jugosidad de la carne, dando la impresión de sequedad, siendo esta una de las principales razones por la cual la carne de Ratites no debe ser sometida a una cocción prolongada.



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

5- La mayor ventaja de su composición es la de presentar menos grasa en general, moderada proporción de colesterol y mayor porcentaje de ácidos grasos esenciales: los poliinsaturados Omega 3 y Omega 6. El organismo humano no puede sintetizar los ácidos grasos esenciales, por lo tanto debe incorporarlos en su dieta. Los profesionales del área de la salud indican que aumentar el consumo de alimentos ricos en ácidos grasos esenciales permite prevenir las enfermedades cardiovasculares, reducir riesgos de artritis, diabetes, entre otras.

Los valores nutricionales más relevantes son detallados a continuación en la Tabla N°1, incluyendo comparativamente la composición de la carne de avestruz y emú.

**Tabla N°1: Valores comparativos referentes a la composición en 100 gramos de carne de ñandú, choique, avestruz y emú.**

Especie	Argentina		Uruguay	USA	
	Ñandú	Choique	Ñandú	Avestruz	Emú
Calorías (Kcal.)	112.4	104.8	106	175	164
Proteína (grs.)	22.9	23.5	22.1	26.2	28.4
Grasa (grs.)	1.2	1.3	2	7.1	4.7
Colesterol (mgrs)	59.1	54.7	-	83	87
AG. Saturados	32.9	33.3	-	30	25
AG. Poliinsaturados	39.7	33.7	-	-	-
Agua (grs.)	73.2	74.6	-	-	-
Humedad (%)	-	-	74	-	-
Cenizas (grs.)	-	-	1.2	-	-

**Bibliografía Consultada:**

- 1- Barros A., Iturralde JJ., Ibarlucea A. MANUAL DE CORTES DE ÑANDÚ (*Rhea americana*) Y SUBPRODUCTOS. Dirección de Servicios Técnicos a la Cadena Agroindustrial. Instituto Nacional de Carnes. Uruguay. Copyright INAC. Primera Edición, **2003**.
- 2- Garriz CA., Delarada, SB., Urioste, MB., Gauna, CC., Isequilla, JB., Albera, HA. ÑANDÚES ARGENTINOS (*Rhea americana*) – II – COMPOSICIÓN CORPORAL Y CALIDAD DE RES. 1er Congreso Latinoamericano sobre Conservación y Cría Comercial de Ñandúes. **2004**. <http://www.congresosvirtuales.net>
- 3- Pereira, AV., Romanelli, PF., Scriboni, AB., Barboza, SR. ESTUDO DE ESTABILIDADE SOB ARMAZENAMENTO DA CARNE DE EMA (*Rhea americana*). Ciencia Tecnología. Campinas. 26(2):283-289. **Abr-Jun/2006**.
- 4- Picallo AB., Garriz, CA., Gallinger, MM., Zamorano, JM. CALIDAD DE CARNE DE ÑANDÚ. RVTA de la Industria Cárnica Latinoamericana. ED Publitec SA. Ra – Año XXV N° 134:24-31. **Julio/Septiembre 2004**.
- 5- Sales, J., Navarro, JL., Garcia, PT., Martella, MB., Lizumure, ME., Manero, A., Bellis, L. CONTENIDO DE COLESTEROL Y COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS DE LA CARNE DE LAS DOS ESPECIES DE ÑANDÚ DE ARGENTINA. Panorama Ganadero (SAGPyA) 5:34-35. **1998**.
- 6- Sitio Web: American Emu Association. 2003. [www.acea-emu.org](http://www.acea-emu.org)
- 7- Sitio Web: INTA Noticias de Actualidad. 2004. [www.INTA.gov.ar/actual/ant/2004/ago30.htm](http://www.INTA.gov.ar/actual/ant/2004/ago30.htm)
- 8- Sitio Web: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. 2002. [www.chasque.net/prensa/documentos/tabla.pdf](http://www.chasque.net/prensa/documentos/tabla.pdf).

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)  
Dirección de Ganadería – Área No Tradicionales Ñandúes: MSc. Marisa E. Sanchez  
Permitida su reproducción citando la fuente



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS