

Tipificación de res y de carne bovina

Relevamiento 2017-2018



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



En el **año 2014** se dió inicio al proyecto de **Clasificación y de Tipificación de res y de carne bovina** con el fin de desarrollar un **sistema de graduación objetivo** que premie la calidad, y que sirva como idioma común entre la oferta (sistemas de producción, sanidad, genética) y la demanda (industria frigorífica, consumidores); permitiendo de esta manera una mejora continua en toda la cadena.

• Antecedentes y Objetivos



Para llevar adelante este cambio fue necesario desarrollar un modelo que permita **predecir la calidad probable** de la carne a través de la medición de diferentes parámetros de las reses en la planta frigorífica

El modelo propuesto por el **INTA** incluyó diferentes parámetros que fueron medidos y probados en **4.801 reses de diferentes características en plantas de todo el país.**

Este proyecto, es coordinado desde la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación y cuenta con la participación de:

Dirección de Estudios Económicos

Dirección de Ganadería Bovina

Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario

INTA-INTI

IPCVA – ABC - AFIC - CAFRISA – UNICA-ASOCIACION DE RAZAS

• Relevamiento



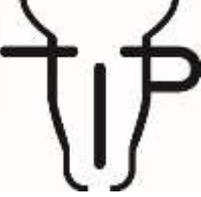
Plantas frigoríficas	24 plantas
Visitas realizadas	30
Parámetros relevados	25
Cabezas relevadas	4.801
Ubicación de las plantas	Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, La Pampa, San Luis, Santiago del Estero, Río Negro
Procedencia de la hacienda	Buenos Aires, Buenos Aires (Carmen de Patagones) Chaco, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, La Pampa, Salta, San Luis, Santa Fe, Santiago del Estero
Equipo de trabajo	4 agentes de la Subsecretaría de Ganadería capacitados



Ubicación de las plantas frigoríficas



Procedencia de la hacienda relevada



Sistema de Clasificación y Tipificación de la res y de carne Bovina

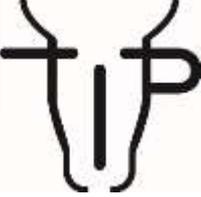
Etapa 1 Clasificación y Tipificación de res

Parámetros

- Sexo
- Dentición
- Osificación
- Peso de la res

Parámetros

- Conformación
- Terminación
- Contusiones



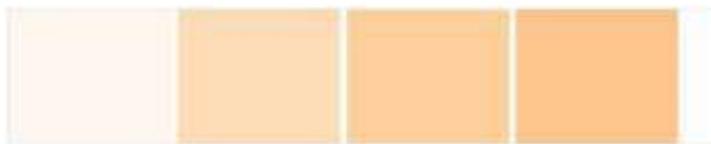
Sistema de Clasificación y Tipificación de la res y de carne Bovina

Etapa 2 Tipificación de carne

• Parámetros de calidad relevados

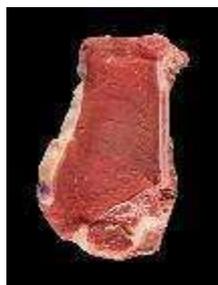


COLOR GRASA DE COBERTURA

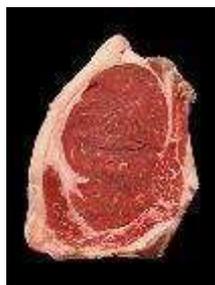


- pH
- Color de Grasa y Músculo
- Marbling/Marmoleo
- Medición del área de ojo de bife
- Medición de la grasa de cobertura

MARMOLEO



0



1



2



3

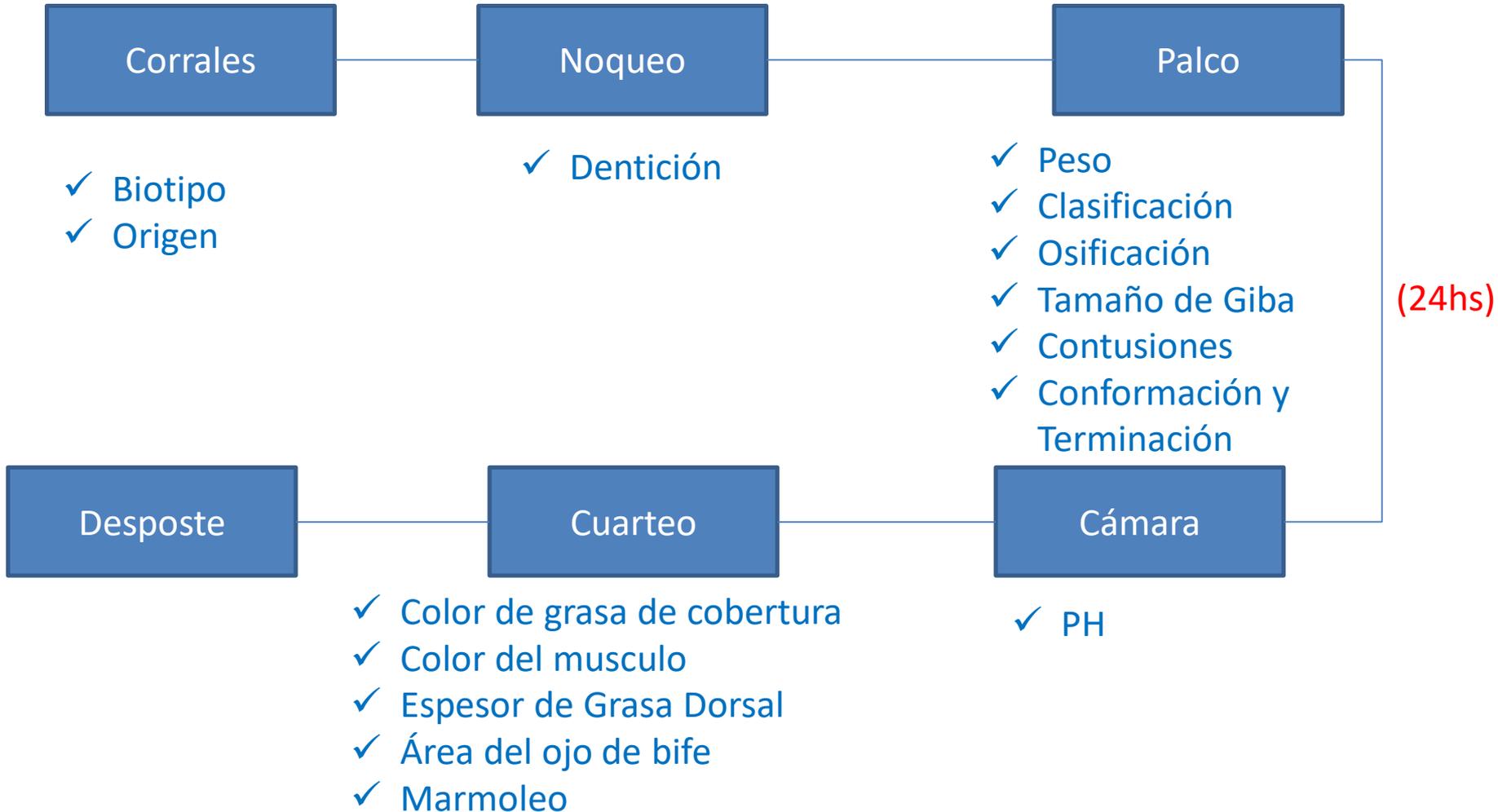


4

• Proceso de relevamiento de parámetros



Proceso de relevamiento de datos



Resultados

Relevamiento 2017-2018

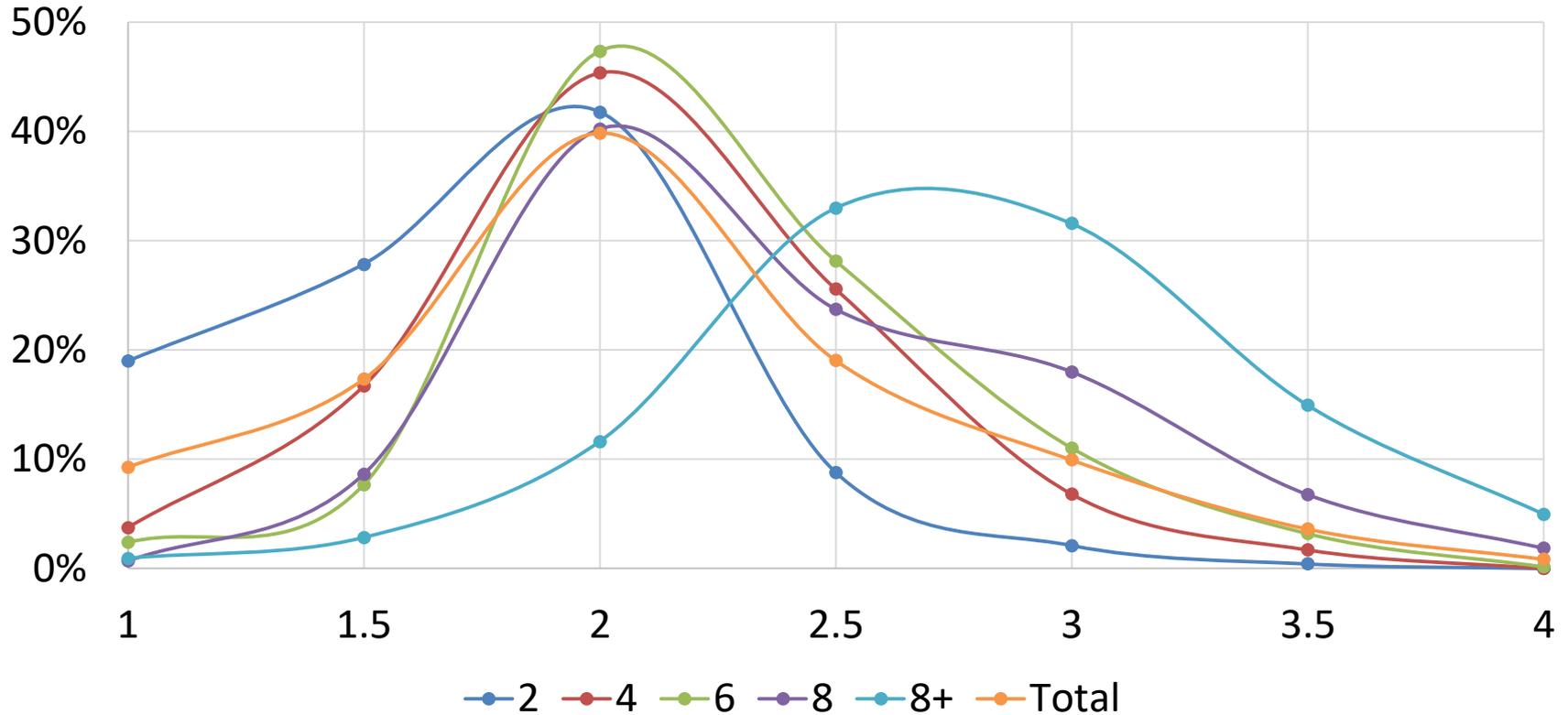


Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

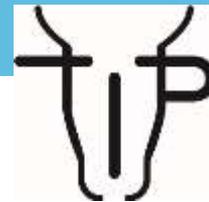
• Resultados – Color de grasa



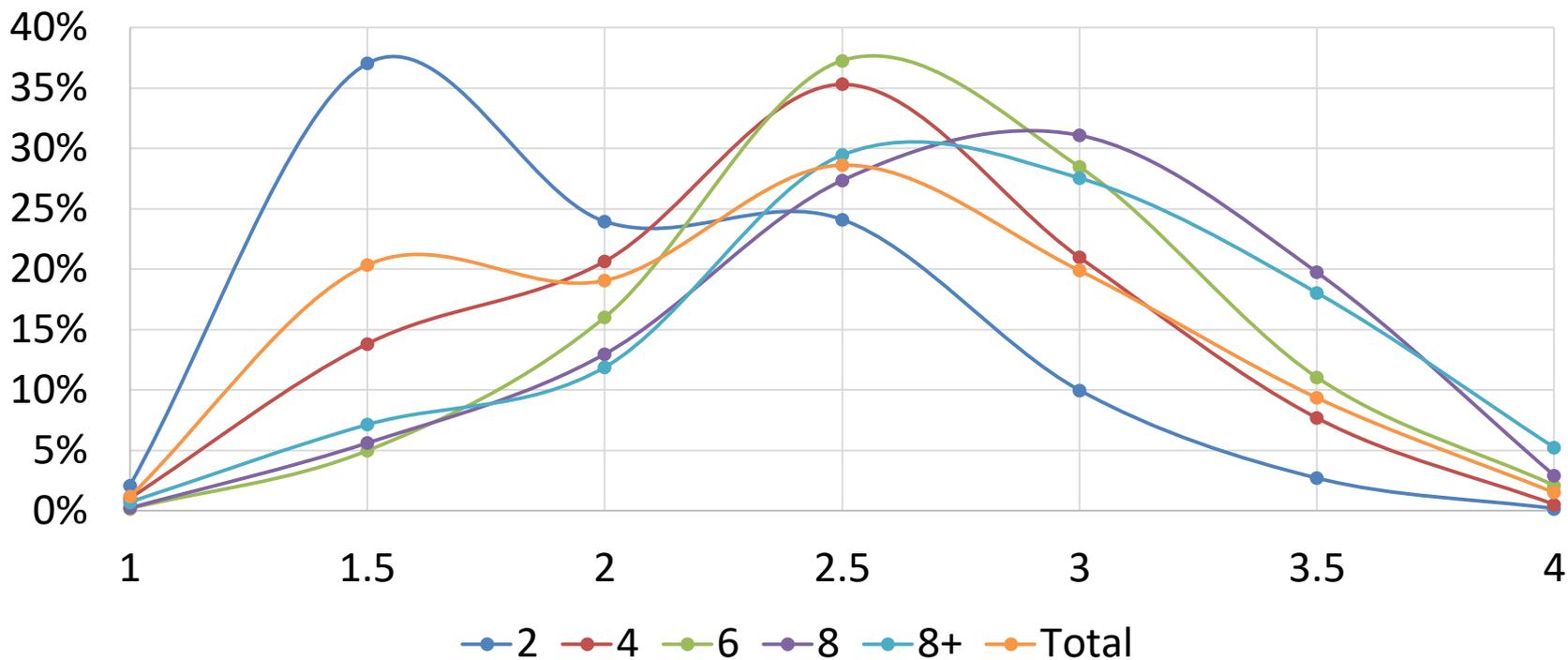
Distribución porcentual del **color de grasa** según dentición



Resultados – Color de Músculo



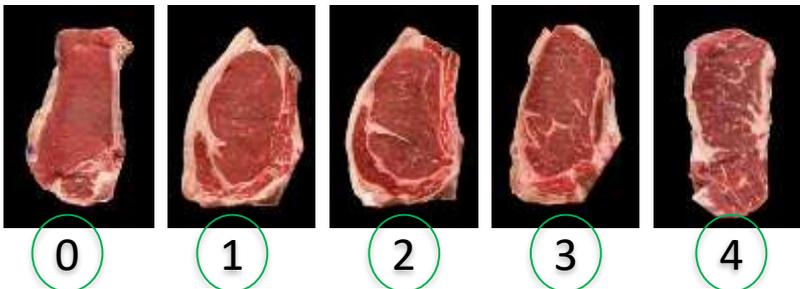
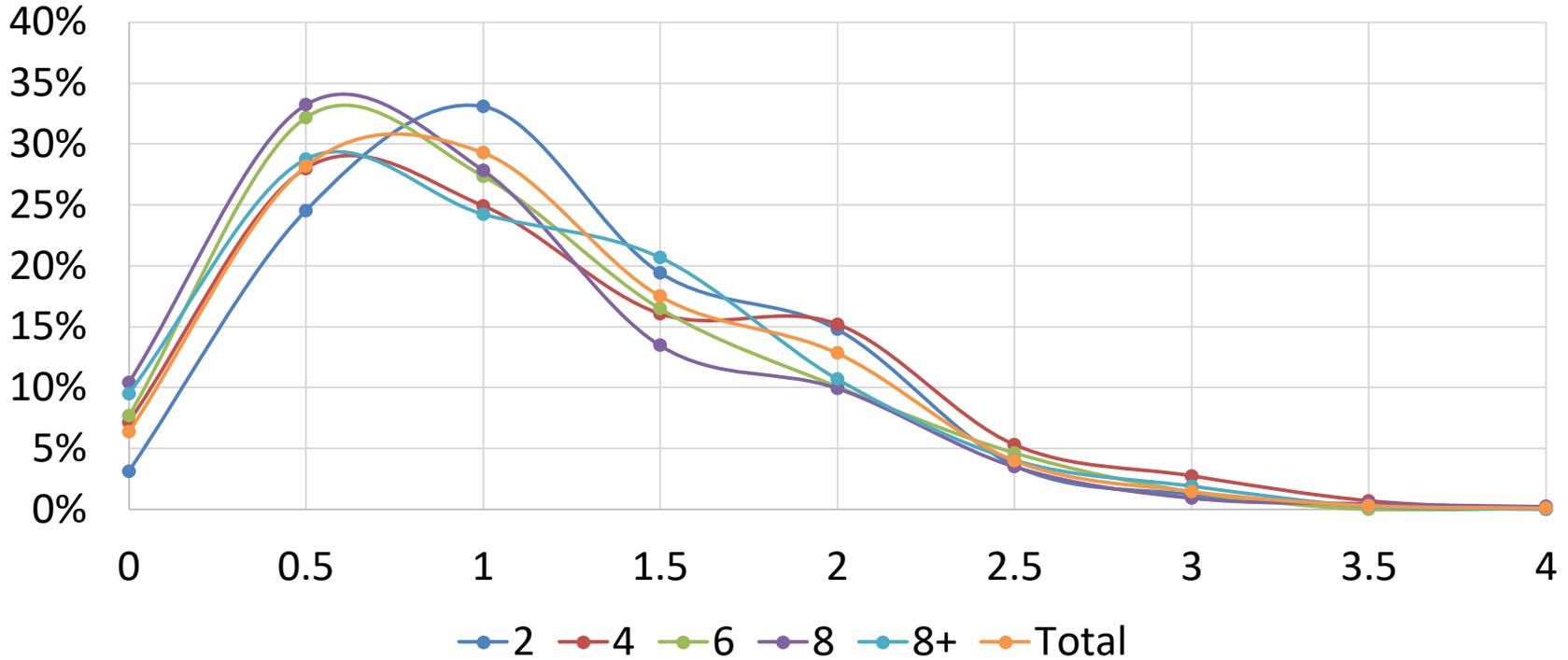
Distribución porcentual del color de músculo según dentición



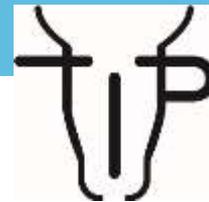
Resultados – Distribución del marmoleo



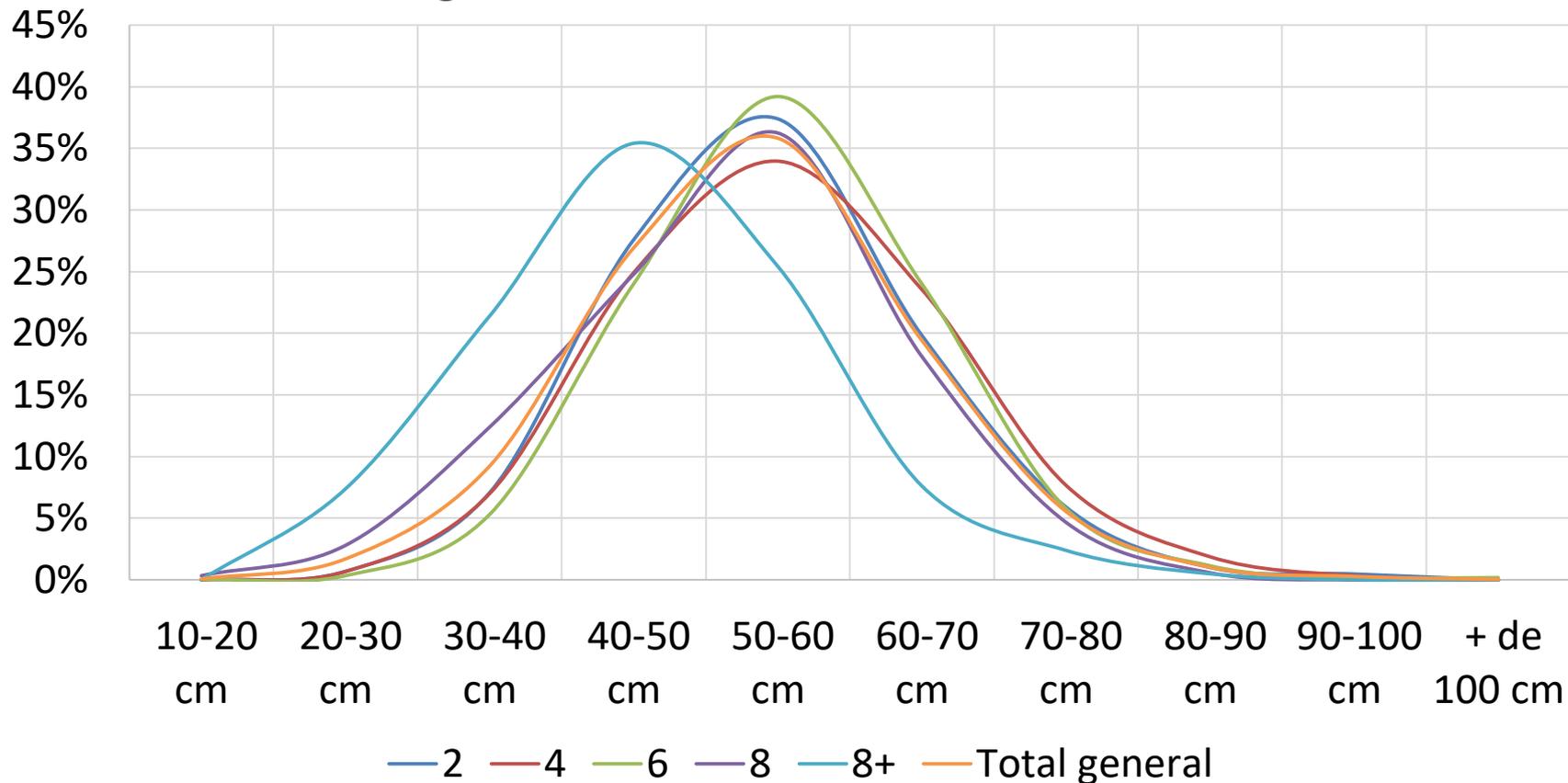
Distribución porcentual del marmoleo según dentición



• Resultados – Area de Ojo de Bife



Distribución porcentual del **área de ojo de bife** según dentición - en centímetros cuadrados





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación