



# Calidad de Carne de Cordero

## Investigación y perspectivas

Dr. Rodrigo Morales

# Carne de cordero

- Situación Actual carne de cordero Chilena
- Calidad de carne
- Oportunidades y desafíos



# Situación Actual

- ¿Qué y cuanto producimos?
- ¿Cuántos Kg consumimos año?
- ¿ A quien vendemos?



# ¿ Qué producimos ?

- Corderos de canal de entre 12-15 kg  
→ Rendimiento=47-55 %.
- Diferentes razas según la zona del país.



# ¿ Qué producimos ?

- Producción asociada a pastoreo.
- Cordero semi-lactante y producido a pastoreo de primavera-verano.
- Oferta muy estacional (de diciembre a abril)

# ¿ Cuanto producimos ?

- 2010 → 765.291 cabezas ovinas
  - 88% → Magallanes



# ¿ Cuanto producimos ?

- 10.519 Ton de carne → 64,6% exportaciones el año 2010.
- 3.724 Ton de carne mercado nacional.



# Consumo carne nacional

- 81,9 kg de carne:

– 33,3 kg →



– 400 g →



– 24,4 kg →



– 200 g →



– 23,6 kg →



# Consumo carne nacional

- Comercio Informal



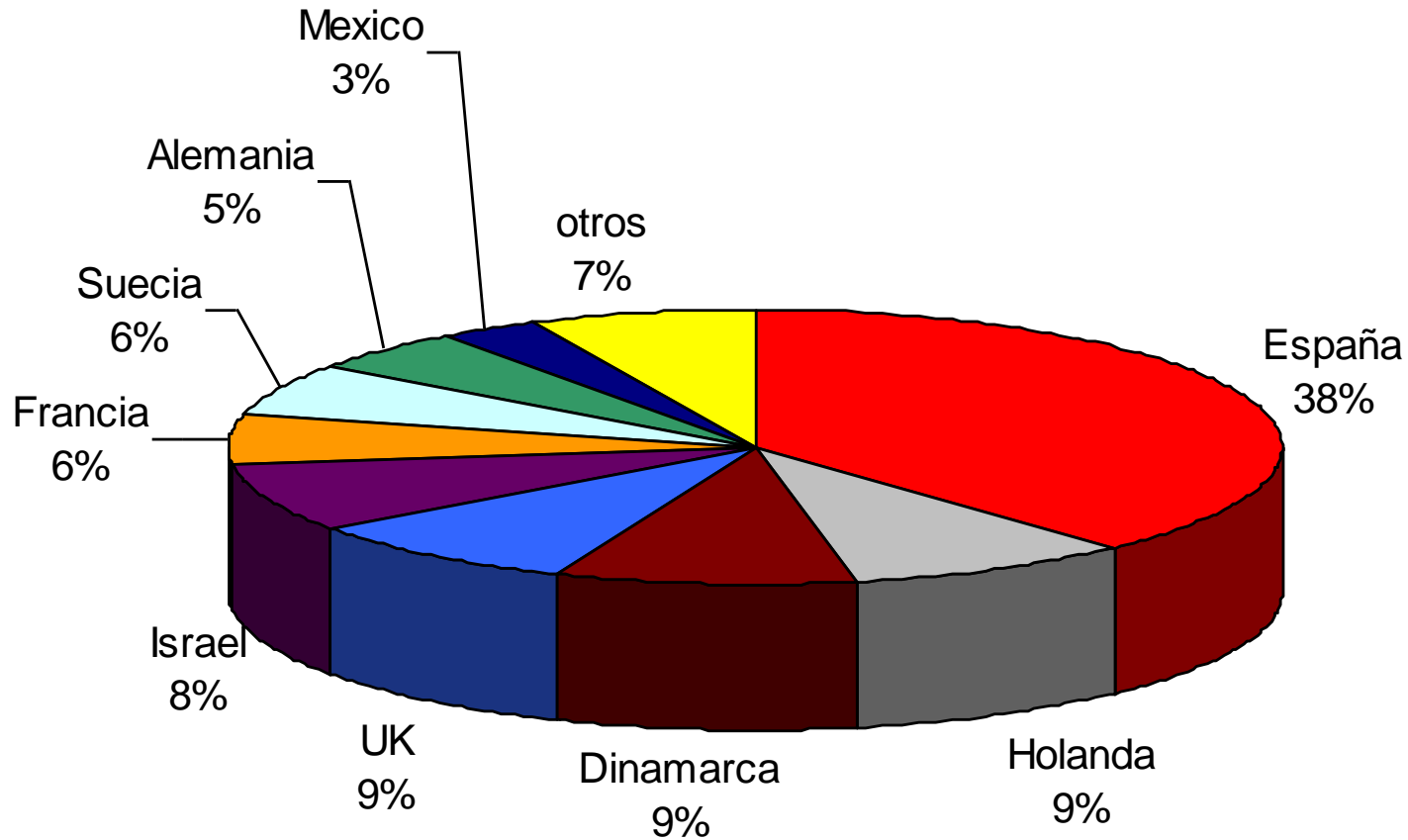
# ¿ A quien le vendemos?

6,827 Ton → \$US 32,5 millones

Región	(%) de exportación
Magallanes	91,2
Los Lagos	2,3
Bio-Bio	2,2
Maule	2,0
Aysen	1,8

} Frima S.A y Carnes Ñuble

# ¿ A quien le vendemos?



# Calidad de carne

¿ Qué es esto?



# Calidad de Carne

- Calidad de carcasa

- Peso canal
- Conformación
- Cobertura grasa
- Rendimiento



- Calidad de carne

- Sabor, Terneza y Jugosidad
- Cantidad y calidad de grasa
- Color y textura
- Aceptabilidad y preferencia de consumidores
- Vitaminas, polifenoles, etc.

# Calidad de carne



¿ Qué es esto?



**Depende de quién pregunte**

# ¿De quién pregunte?



➔ Industriales



➔ Consumidores

# Industriales

- Carne muy magra (< 2% de grasa intramuscular)
- Razas con buena pierna
- Canales homogéneas
- Baja nivel de cobertura grasa dorsal
  - Animales jóvenes enteros
  - Hembras y machos adultos



# Industriales

- Desafíos:

Bajo nivel de industrialización de la carne ovina



Desarrollo de productos cárnicos ovinos

- Investigación:

- Selección de razas de menor infiltración muscular
- Marcadores

# De quién pregunte?



➔ Consumidores

# Consumidores

- Chile:
  - ↑ importancia a los atributos intrínsecos
    - Color y grasa infiltrada

¿¿ Qué color de carne es aceptable ??



# Consumidores del mundo

- Diferentes estudios...



# Estudio de consumidores Europa

## OVINOS



120



Corridale castrados

28,2 kg canal fría → faenados a los 40 kg peso vivo.

Alimentados 4 sistemas:

A → Pradera (promedio 6% del Peso vivo: PV)

B → Pradera (6% PV) + concentrado (0,6 % PV)

C → Pradera (6% PV) + concentrado (1.2% PV)

D → Concentrado (4% PV) + heno ad libitum

Concentrado: 72 % maíz + 28 % poroto de soya

Maduración en cámara  
a 4°C

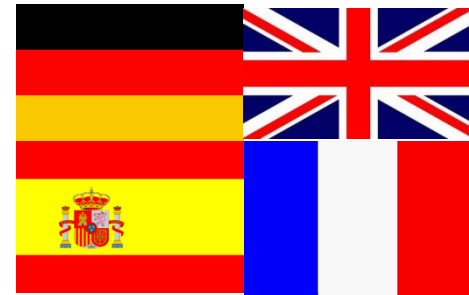


→ 20 d



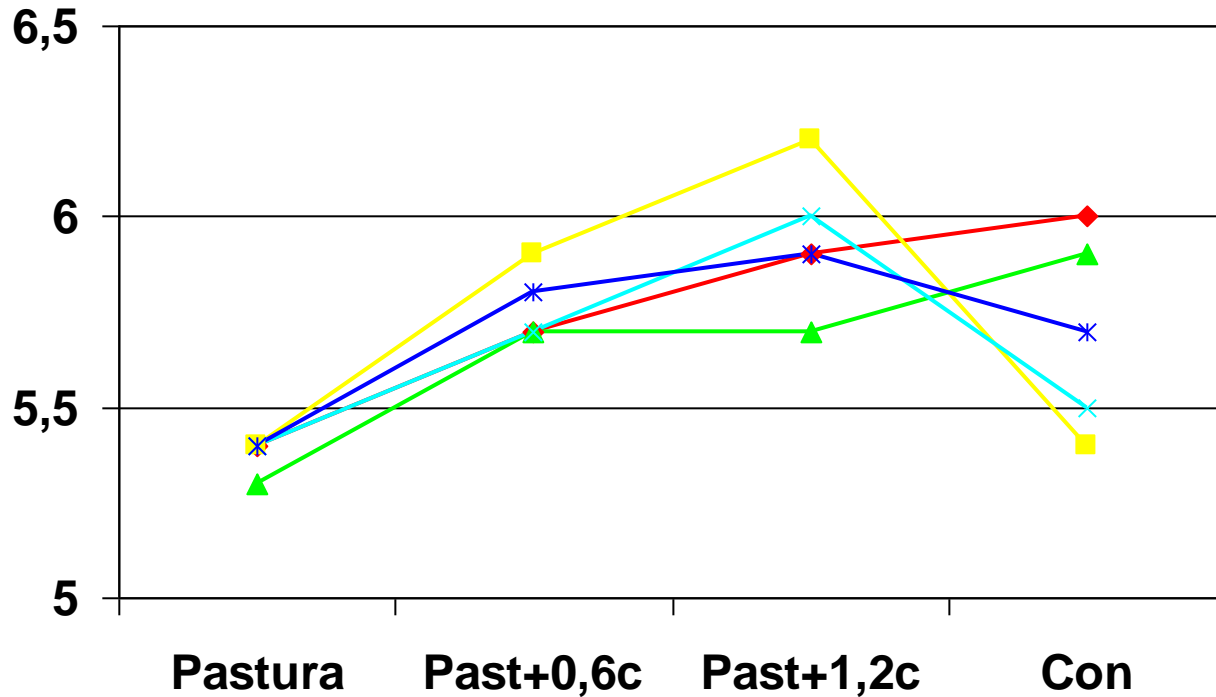
## Estudio de consumidores

4 países:



- 200 consumidores por país
- 2 Ciudades diferentes
- 4 muestras (1 por tratamiento)

# Resultados



—◆— Francia —■— UK —▲— España —×— Alemania —\*— UE

	Pastura	Past+0,6	Past+1,2	Con
Francia	5,4b	5,7ab	5,9a	6,0a
UK	5,4b	5,9a	6,2a	5,4b
España	5,3b	5,7a	5,7a	5,9a
Alemania	5,4b	5,7b	6,0a	5,5b
UE	5,4c	5,8b	5,9a	5,7b

# Conclusiones

- **Ovinos:** Concentrados o praderas con concentrados (C=1,2 % PV).
- Pero...



# Desafíos para Chile

- Estudios en Chile (calidad de carne):
  - Centrados en calidad de carcasa
  - Cantidad de grasa??
  - Calidad de grasa
  - Color y textura
  - Creencias y actitudes



# Desafíos para Chile

Calidad de carne del cordero de Chile



- Genética
- Zona Agroecológica
- Grado de terminación



Tipo de carne producimos

A quién vender!

# Desafíos para Chile



Mayores consumidores de carne ovina en el mundo

Faena Ritual cultural importante

Población Medio Oriente en aumento

Menores áreas para producir ovinos



→ No se conocen sus preferencias en calidad de carne

# Desafíos para Chile

- Y China, Japón y Corea??
- Rechazan la carne de cordero producida a pradera



# Aroma y olor carne de cordero

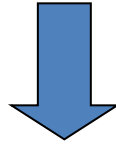
- Algunos Ácidos grasos → Olor característico de la carne de cordero.

↑ grano = ↑ carne con sabor a cordero

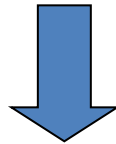
- Cordero a pradera??



Carne de cordero producida a pradera



Mayor escatol



Mayor olor a cordero (sabor animal y sabor a corral)

→ Praderas más altas en carbohidratos con menos proteínas

→ Manipulación genética de las bacterias ruminales (cambio vías metabólicas)

# Conclusiones

- Se necesita caracterizar la calidad de la carne de cordero producida en Chile.
- Se debe conocer cuales son las preferencias y aceptabilidad de los mercados objetivos.
- Y así definir estrategias de producción de carne de cordero (y de calidad) según el mercado objetivo.



# Calidad de Carne de Cordero

Investigación y perspectivas

¡Gracias por su atención!