

Vol. 1, No 2, 2023

BOLETIN EL CORDERO

En el primer volumen y número del Boletín “El CORDERO” de TAILAM-EP, acrónimo de “Tai Lamb Meat Marketing and Promotion Educational Program, describimos el objetivo principal de nuestro programa educacional dirigido a productores y público en general. En esta y las próximas ediciones comenzaremos a describir el proceso de transformación del animal vivo a la producción de carne, la definición de canal o carcaza y los diferentes cortes mayoristas y al detal para el consumidor

Proceso de Producción de Carne de Cordero

Carne, como alimento, se define como todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y son aptas para el consumo humano, incluyendo los órganos. Se considera como la organización más compleja entre todos los alimentos (ej. fibras musculares) donde sus componentes estructurales influyen sobre su calidad. La carne está compuesta por diferentes tipos de tejidos como el óseo, conectivo, adiposo, nervioso y muscular, cada uno con características específicas. La calidad de la carne engloba varios criterios como su contenido de nutrientes, sus características organolépticas (ej. olor, color, sabor, aroma), terneza, jugosidad y aceptabilidad por el consumidor. Durante el proceso de producción de carne de ovinos, los animales deben estar saludables y ser sacrificados en plantas de sacrificios (ej. macellos, rastros) certificados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) e inspeccionados en conjunto con el Departamento de Salud de Puerto Rico. Durante este proceso ocurre la transformación de los componentes del animal vivo (ej. hueso, músculo, grasa) al producto comestible (carne). La conversión de músculo a carne es un proceso de tipo degenerativo controlado, el cual, si se permite que este continúe indefinidamente podría llevar a un rompimiento total del tejido muscular y terminar en un producto no deseado.

Luego de proceso antes descrito se obtiene la canal o carcaza del animal que posteriormente es trozada en cuartos traseros y delanteros y diferentes tipos de cortes mayoristas y al detal para su mercadeo o la elaboración de productos de valor agregado.



La carne o producto comestible para el ser humano en sus diferentes modalidades (ej. cortes al detal o productos de valor agregado), es el objetivo primordial de la crianza de los animales de producción, en este caso ovinos.

EN ESTE NÚMERO

Proceso de producción de carne de cordero	1
La canal del ovino	2
Trozado de la canal en cuartos	3
Cortes mayoristas	4

Editores:

Neftali Lluch, PE
neftalil2012@gmail.com
Abner A. Rodríguez-Carías
Abner.rodriguez3@upr.edu
John Fernández Van Cleve, PhD.
John.fernandez1@upr.edu

Colaborador:

Agro. Gabriel Aguilu
gabrielaguilu1712@gmail.com



La Canal del Ovino

La canal o carcaza se define como lo que queda del animal luego del proceso de matanza. Una vez terminado el proceso de matanza obtenemos la canal caliente. Esta es colocada en un cuarto frío (5°C) durante un periodo de 24 horas y se obtiene la canal fría. Con el peso vivo del animal antes del sacrificio y el peso de ambos tipos de canales se obtiene el rendimiento porcentual en canal utilizando la siguiente fórmula:

$$\% \text{ rendimiento} = \frac{\text{peso vivo del animal}}{\text{peso de la canal}} \times 100$$



La canal o carcaza es lo que queda del animal después del proceso de matanza y que posterior una serie de procesos bioquímicos se convierte en carne o el producto comestible para el consumo humano

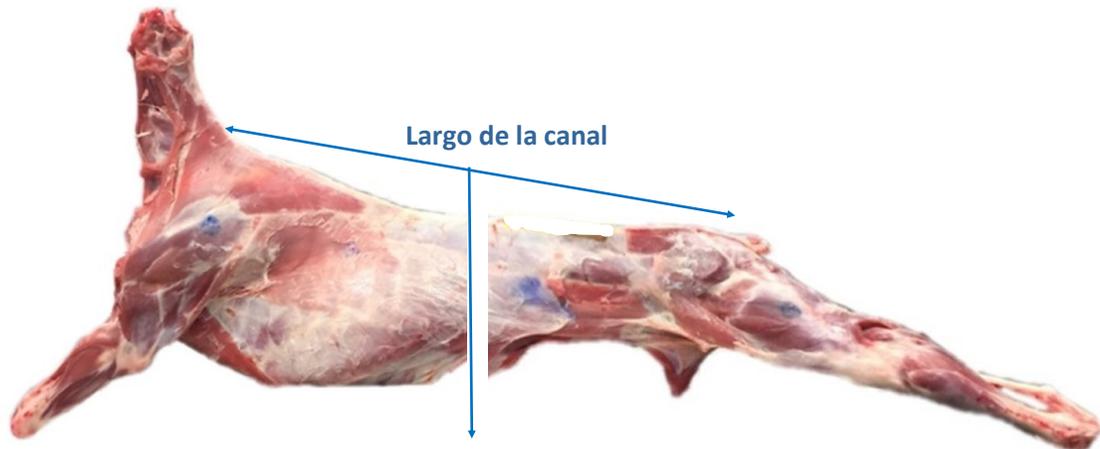
El % de rendimiento de la canal ovina óscila en promedio entre 40% a 55% siendo varios factores que afectan su valor. Entre los factores más comunes que tienen un efecto sobre el % de rendimiento de la canal están:

- 1). Genética (ej. raza)
- 2). Tipo (ej. carne, leche o lanar)
- 3). Edad
- 4). Sexo
- 5). Presencia de cuernos
- 6). Cubierta de lana o pelaje
- 7). Sistema o programa de alimentación (ej. extensivo, semi-intensivo, intensivo)
- 8). Ayuno o achiqueramiento 24 horas antes del sacrificio
- 9). Consumo de agua
- 10). Distancia de la finca al macelo
- 11). Contenido de grasa
- 12). Estrés
- 13). Presencia de cola
- 14). Castración
- 15). Grado de musculatura



Trozado de la Canal en Cuartos

El tomar medidas para evaluar las características de la canal es necesario para desarrollar un programa para mejorar la productividad de ovinos para carne. Además de determinar el rendimiento porcentual de la canal, caliente o fría, es recomendable medir el largo de la misma desde la nuca hasta el nacimiento de la cola. Lo anterior se realiza para calcular el % de longitud de los cuartos delanteros y traseros con relación a la longitud total.



Trozado de la canal a nivel de la última costilla en 2 cuartos delanteros y 2 traseros

Cuartos Delanteros



- Se recomienda que su longitud sea no mayor del 40 % del largo de la canal
- Son por la general de mayor peso que los cuartos traseros, pero sus cortes al detal son de un menor valor económico

Cuartos Traseros



- Se recomienda que su longitud sea igual o mayor de 60 % del largo de la canal
- Son por la general de menor peso que los cuartos delanteros, pero sus cortes al detal son de mayor valor económico

Cortes Mayoristas

Una vez se obtiene la canal del cordero y se realiza su trozado en cuartos delanteros y traseros se procede a realizar los cortes mayoristas. La cantidad de cortes mayoristas que se obtiene de la canal difiere según las preferencias de la planta de procesamiento, el mercadeo de los mismos y las preferencias del consumidor.

En Puerto Rico los cortes mayoristas mas comunes son :

- 1). Cuello
- 2). Pata Delantera
- 3). Pecho
- 4). Costillas
- 5). Lomo
- 6). Falda o Flanco
- 7). Pata Trasera

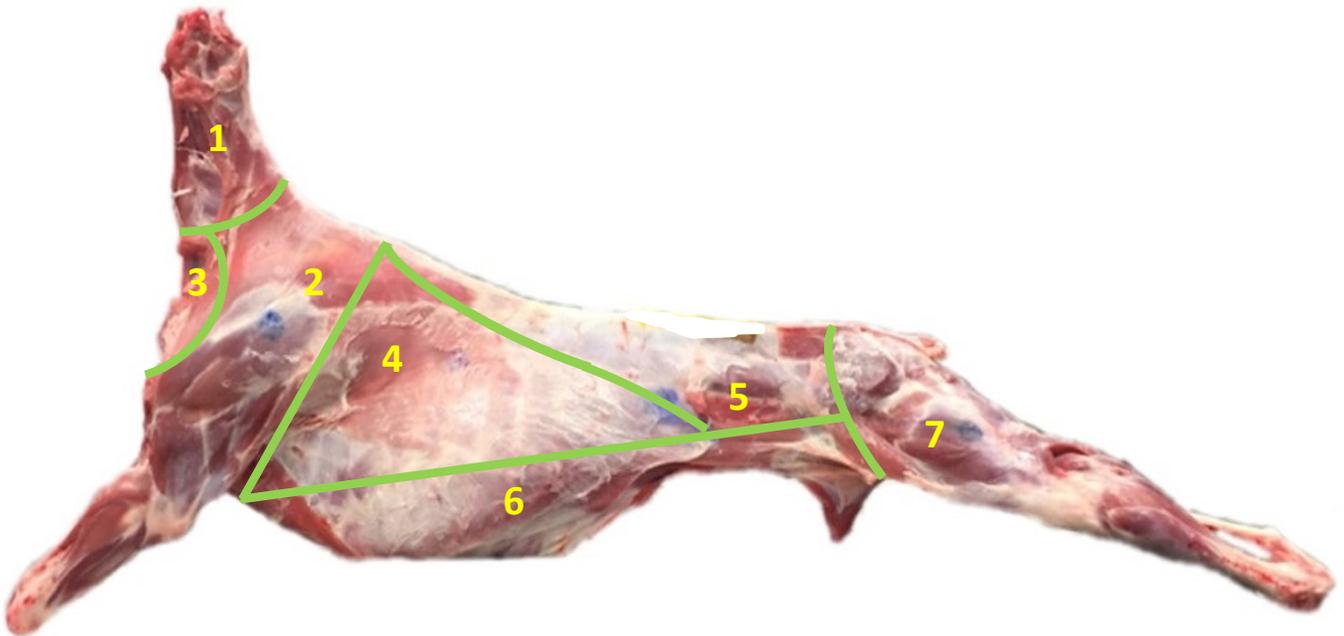


Ilustración de cortes mayoristas de la canal ovina

Los cortes mayoristas difieren en su grado de musculatura, firmeza, textura, contenido de colágeno, tejido adiposo, hueso y elasticidad. Lo anterior resulta en cortes con diferencias en terneza y jugosidad. Es también debido a estas características que se recomienda diferentes métodos de cocción para determinado corte. De los cortes mayoristas la canal es trozada posteriormente en cortes minoristas o al detal (ej. diferentes tipos de chuleta, osobuco, fricase) o procesados en productos de valor agregado (ej embutidos, hamburguesas). Estos temas los estaremos abordando en nuestras próximas ediciones del Boletín CORDERO y estaremos realizando demostraciones y capacitaciones prácticas en nuestras facilidades localizadas en el municipio de Lajas.

