



El Hablaganados 477: ¿Sabe los números de IMPS?

Por Kris Ringwall, Especialista de ganado Servicio de Extensión de NDSU
Traducción por Dr. Michael Cartmill, Dickinson State University

La carne no son trozos de producto cortados al azar.

Comprender la carne de res es esencial a cómo nosotros, como productores, obtenemos el valor en la industria. ¿Estamos recuperando el valor para el que hemos trabajado para producir por decisiones genéticas y administrativas?

¿Estamos simplemente vendiendo becerros y dejando que el valor sea dispersado a otros? ¿Estamos recibiendo nuestra parte justa del valor o están otros aprovechando de nosotros?

Las respuestas son desconocidas. Se puede incluir bastante conjetura en la mayoría de las conversaciones mientras buscamos para encontrar lo que realmente vale la carne de res.

Miremos un cuarto delantero de carne de res. Saqué unas hojas de datos y noté un novillo simplemente llamado Núm. 2.

El becerro Núm. 2 era un novillo negro bajo, fornido que es típico de muchos novillos alimentados por todo el país. El novillo nunca ganó ningún premio ni estuvo en desfile para que muchos otros lo vieran.

El Núm. 2 era producto de un productor sagaz interesado en convertir el pasto en carne de res y cumplir con las demandas del consumidor de hoy. El novillo pesó 1,375 libras, con un peso vivo menos 4 por ciento de encogimiento estimado de 1,320 libras.

El encogimiento y las libras pagadas es otro factor desconcertante para los productores, pero es real. Desde el momento que se vende el novillo, las únicas partes que cuentan son las que se pueden vender.

El encogimiento no se puede vender porque no hay nadie que lo compre. Sin embargo, las 805 libras de peso de canal caliente que el Núm. 2 puso en la barrera tienen valor.

Empecemos con el cuarto delantero. Para adquirir un entendimiento adecuado, se necesita ponerse en contacto con un buen procesador de carne de res para la fabricación apropiada de la canal en productos frescos de carne de res que corresponden a los números de “especificaciones de compra de carne institucionales” (IMPS).

El cuarto delantero de carne de res rindió 12.48 libras de ribeye en trozo. El ribeye en trozo tenía el número de IMPS de 112A (costilla de carne de res, ribeye en trozo, con lo colgante). En otras palabras, como está descrito en la documentación IMPS del Departamento de Agricultura de los EE.UU., un 112A es una costilla

Get to Know Your Ribeye Roll

Description of IMPS 112 — Ribeye roll that includes the longissimus dorsi, spinalis dorsi, complexus, and multifidus dorsi muscles. The “tip” (serratus dorsalis and longissimus costarum muscles and related intermuscular fat) on the short plate side is removed. All other muscles, bones, cartilages, backstrap and the exterior fat cover also are removed.

Conozca el trozo de ribeye: Descripción de IMPS 112—Trozo de ribeye que incluye los músculos longissimus dorsi, spinalis dorsi, complexus y multifidus dorsi. “Lo colgante” (los músculos serratus dorsalis y longissimus costarum y la grasa intermuscular relacionada) se quita en el lado de la falda anterior corta. Todos los otros músculos, huesos, cartílagos, ligamentos y cobertura de grasa exterior también se quitan.

de carne de res que se ha procesado más allá del IMPS 108 (costilla de carne de res, preparada en horno y deshuesada) y IMPS 112 (costilla de carne de res y ribeye en trozo).

La descripción apropiada de IMPS 112 es un trozo de ribeye que incluye los músculos longissimus dorsi, spinalis dorsi, complexus y multifidus dorsi. “Lo colgante” (los músculos serratus dorsalis y longissimus costarum y la grasa intermuscular relacionada) se quita en el lado de la falda anterior corta. Todos los otros músculos, huesos, cartílagos, ligamentos y cobertura de grasa exterior también se quitan.

En el caso de IMPS 112A (costilla de carne de res, ribeye en trozo y lo colgante), lo “colgante” se deja intacto en el lado de la falda anterior corta. Hay una posibilidad que uno se pierda al leer las descripciones, así que léala vez tras vez.

La carne, en este caso carne de res fresca, no son trozos de producto cortados al azar. Son porciones muy selectas, adecuadamente fabricadas de músculos específicos o grupos de músculos en que se fijan precios según la demanda. Algunos cortes tienen menos demanda y traen menos dinero. Otros cortes o músculos específicos tienen bastante demanda y traen más dinero.

El resto del cuarto delantero de Núm. 2 rindió IMPS 124 (costillas cargadas/costillas traseras), IMPS 109B (carne en hoja), IMPS 114A (paleta en trozo), IMPS 116A (paleta en trozo deshuesada), IMPS 116B (filete de paleta), IMPS 121C (arrachera exterior), IMPS 121D (arrachera interior), IMPS 120 (pecho deshuesado).

Además, los pectorales de longitud de un brazo se empacó con los huesos del cuello y recortes 50/50, recortes 90/10, grasa y hueso por un total de 15 productos vendibles de por menor.

Ahora que los productos específicos del cuarto delantero han sido identificados, libras y valor se pueden sumar para obtener el valor cabal del cuarto delantero de carne de res del novillo Núm. 2. Volvamos al sitio de internet y empecemos a juntar el valor de carne de res encajada.

La verdad es que el valor está en los pedazos, no en el todo. Sin embargo, debemos comprender los pedazos primero, así que un repaso de los IMPS verdaderamente sería apropiado.

Que encuentre usted todas sus marcas orejeras.

Sus comentarios siempre son bienvenidos en <http://www.BeefTalk.com>

Para más información, contacte a la oficina NDBCIA, 1041 State Ave., Dickinson, ND 58601, o vaya al <http://www.CHAPS2000.com> por internet.