El Hablaganados 480: El valor de la carne de res: Más cifras y más dolores de cabeza

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

Una discusión se inició sobre dónde debe buscar uno para averiguar por qué el valor que el productor recibe por la carne de res parece dudarse. No hace falta mucha discusión para saber que este tema es complicado y difícil.

El valor de la carne de res: Otro sitio bueno que saber s uno está interesado en el valor de la carne de res. Valo Índice de la Equivalencia de Precio para Carcasa Bovina d USDA: www.ams.usda.gov/mnrepor /nw_ls410.txt

Recientemente, los datos sobre un novillo que se utilizó en una demonstración previa fueron revisados para ayudar a encontrar la respuesta a la pregunta. En resumen, el novillo de 1,375 libras (novillo Núm. 2) tuvo el precio de $84.76 por cien libras de peso vivo menos 4 por ciento encogimiento (23 de octubre precio promedio de seis estados publicado por CattleFax). Esto fijó el valor vivo en $1,118.83.

Después de sumar los 31 productos de por menor fabricados de novillo Núm. 2, el total llegó a $997.90. El valor de los cortes de por menor faltó $120.93, pero se suplementó por $109.96 de crédito por los restos, entonces, en realidad, el valor de res muerta era $10.97 bajo el precio de compra.

Así que, ¿qué pasó? Como Rob Maddock, profesor asociado y científico de carne de la Universidad Estatal de Dakota del Norte, destaca, "parte de la respuesta es que el porcentaje de rendimiento de la carcasa sin desollar era bajo. Aun tomando en cuenta encogimiento de la nevera de 2 a 4 por ciento de peso en canal caliente, el animal pareció rendir cerca de 61 por ciento."

Cuando uno compra ganado vivo, el porcentaje de rendimiento de la carcasa sin desollar es un factor muy significante en determinar rentabilidad. Maddock hizo los cálculos. "Un novillo de 1,320 libras en condición normal y con mínimo 'lodo' debe rendir cerca a 63.5 por ciento para un canal caliente de 838 libras, dijo. El canal perderá peso en la nevera. La pérdida promedio de peso en una fábrica grande es más o menos 2 a 4 por ciento, lo cual nos da un peso en canal frío de 805 libras."

En este caso, el producto de por menor total fue 792 libras, que es 13 libras menos que el peso de canal al colgar en la barrera.

Maddock llegó a la conclusión que, "si el novillo era arriba del promedio y rindió más cerca al 65 por ciento, entonces el procesador ganó dinero al comprar el r vivo."

Siguiendo más ese punto, el mismo novillo podría haber sido vendido como carne en vez de vivo. Esa misma semana, esta carcasa en la barrera habría traído $13 cien libras, o $1,086.75, por el peso en canal de 805 libras. Ahora, en vez de estar con menos $10.97, el valor de los cortes de por menor sería $21.11 más del pre compra. El $21.11 estaría disponible para ayudar recuperar los costos de cosechar y fabricar. Esta cifra se denomina más frecuentemente margen bruto o la dife entre el valor del producto (ganancia) y el costo del novillo.

Una pregunta que se hace a menudo es cuáles son los costos actuales de cosecha y fabricación para los procesadores de carne de res. Después de mucha búsque respuesta apareció en http://www.ams.usda.gov/mnreports/nw_ls410.txt. Cuando uno dice mucha búsqueda, hay poca duda por qué un productor pueda pasar r frustración intentando llevar cuentas de la carne de res que él o ella vende. Una búsqueda sencilla por internet ofrecerá resultados increíbles.

Por ejemplo, una búsqueda de "precios de carne de res" produjo más de 2.63 millones de resultados. No hay necesidad de sentir frustrado porque casi todos los c lo están. Sobrecarga de datos, una tecla de borrado y hemos vuelta a sólo dar de comer a las vacas. Sin embargo, el sitio sobredicho sí rindió éxito, y desde el lu de noviembre, el costo promedio de procesamiento por cien libras de carcasa era $12. Así que para el novillo Núm. 2, el costo de fabricación sería estimado en $9 Los costos de matanza por cabeza se estiman en $50.50 para un costo total de cosecha y procesamiento de $147.10. El margen bruto para novillo Núm. 2 fue bas mediocre en $21.11 y no está ni cerca para cubrir el costo adicional más allá del valor del novillo vivo en producir carne de res.

El punto es un novillo no indica el estado de la industria porque la industria se autocorrige a diario. En otras palabras, para seguir en el negocio, cualquier perso negocios lógica disminuirá el precio pagado por la carne de res hasta que el margen bruto cubra los costos de cosechar y procesar. Por supuesto, cuando la der sube y el precio empieza a aumentar, el optimismo vuelve a todas las fases del negocio. Ambas opciones existen en un mercado libre.

Ahora mismo, el mejor consejo es de seguir los números. El resultado final sigue; el negocio de carne de res está apretado para todos los involucrados.

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.

Copyright (c) 2010 BeefTalk.com. All rights reserved.