

[\[previo\]](#) [\[próximo\]](#) [\[versión impresor\]](#) [\[inscripción\]](#)



## El Hablaganados 176: La suma de las partes determina el valor del cadáver

Por Kris Ringwall, Especialista de ganado Servicio de Extensión de NDSU  
Traducción por Dr. John S. Ballard, Dickinson State University

Al abrir el calendario de un año nuevo, debemos pensar en dónde hemos estado y hacia dónde vamos para mantener todo en orden y seguir adelante.

Ese proceso es tan importante profesionalmente como personalmente. Mientras miran hacia adelante, es importante que los productores de carne de vaca sepan dónde está su industria hoy.

El otro día yo iba pasando por una vitrina de carne de vaca fresca en el supermercado local y me di cuenta de que en seis pasos había pasado la sección. En una caminata media, un paso toma un segundo. La industria de carne de vaca sólo capturaba seis segundos de mi tiempo para que me hiciera caso de ella.

Sentí un poco derrotado, pero luego sólo tomó tres segundos para pasar la sección de carne de puerco y tres pasos más para pasar la sección de aves. Mirando la disposición del supermercado, fui a la sección de comida congelada, más que nada a las partes para las aves y el pescado. Caminé alrededor de los refrigeradores y había veinte y cinco pasos de viaje; esto es sin contar los productos procesados y ahumados y numerosos otros productos.

Tales aventuras se necesitan estar separadas con todas las otras avenidas para la carne de vaca y los productos nuevos que se ofrecen. (Las nuevas Cheeseburger Fries deben estar apareciendo por todas partes a través del país muy pronto).

El cadáver de vaca a menudo se ve en términos simplísimos de valor. Poner un precio en el cadáver, no obstante, es complicado como los de nosotros que asistimos un taller del Decatur County Feed Yard (El Centro de Engorde del Condado Decatur) aprendimos.

Nos pidieron encontrar el valor del becerro 67603. El becerro, cosechado el 8 de agosto, pesaba 1.320 libras y se había engordado por 138 días, aumentando 504 libras con una eficiencia de comida de 5,69 libras de materia seca por libra ganada. La división del cuerpo reveló 32 cortes al por menor.

Había 15 cortes al por menor en las 420 libras del cuarto delantero: ribeye roll, shortribs/backribs, cap/wedge meat, chuck clod, boneless chuck roll, arm deep pectoralis, chuck tender, neck bones, outer skirtsteak, inner skirtsteak boneless brisket, 50/50 trim, 90/10 trim, fat y bone(no damos la traducción para estos cortes porque cada país y muchas veces cada región les da un nombre diferente). El crte de más valor era 25 libras de arrollado a los \$124,80. Las 46 libras de arrollado de Chuck trajeron \$80,57. El valor real de las más de 31 libras de grasa era \$3,14. El valor total del cuarto delantero era \$534,69.

Diecisiete productos al por menor formaban las 374 libras del cuarto posterior: defatted tenderloin, boneless short-cut strip loin, top sirloin butt, bottom sirloin butt/ball tip, bottom sirloin butt/tri-tip, knuckle, top inside

Retail Beef Products Produced by calf 67603	
Forequarter	Hindquarter
ribeye roll	defatted tenderloin
shortribs/back ribs	boneless short-cut strip loin
cap/wedge meat	top sirloin butt
chuck clod	bottom sirloin butt/flap
boneless chuck roll	bottom sirloin butt/ball tip
arm deep pectoralis	bottom sirloin butt/tri-tip
chuck tender	knuckle
neck bones	top inside round
outer skirtsteak	eye of round
inner skirtsteak	bottom round flat
boneless brisket	heel of round
50/50 trim	flank steak
90/10 trim	kidney
fat	50/50 trim
bone	90/10 trim
	fat
	bone

Plus a drop credit for hide and internal organs.

round, bottom round flat, heel of round, flank steak, kidney, 50/50 trim, 90/10 trim, grasa y hueso. El corte de más valor era 13,3 libras de tenderloin con la grasa quitada a los \$109,39, seguido por 23 libras de strip loin a los \$105,98 y 29 libras de bottom round a los \$102,96. El valor real de 91 libras de grasa era \$4,53. El valor total del cuarto posterior era \$584,46.

No sé cuántos de los 32 productos al por menor totales estaban en la vitrina. Yo buscaba un asado de paleta y no había ninguno, pero sí había varios otros productos.

El valor de un novillo tiene que ser la suma de las partes. Cada producto al por menor es crítico para el valor total para alcanzar el nivel máximo, además de los productos que no son tradicionales como el cuero, los órganos internos, etc. que tenían un crédito de cosecha de \$112,07. El valor total del cadáver era \$1231,22.

La comercialización en el refrigerador para la carne de vaca fresca es el último paso del proceso. Aproximadamente seis segundos con el consumidor tapa las horas sin cuenta en la producción y fabricación del becerro 67603.

Qué encuentre usted todas sus caravanas.

Sus comentarios siempre son bienvenidos en [www.BeefTalk.com](http://www.BeefTalk.com). Para más información, póngase en contacto con el North Dakota Beef Cattle Improvement Association( la Asociación de Mejoramiento de la Carne de Res de North Dakota 1133 State Avenue, Dickinson, ND 58601 o vaya a [www.CHAPS2000.com](http://www.CHAPS2000.com) en la Red Internet.

Fuente: Kris Ringwall, (701) 483-2348, ext 103, [kringwal@ndsuxext.nodak.edu](mailto:kringwal@ndsuxext.nodak.edu)

Redactor: Rich Mattern, (701) 231-6136, [richard.mattern@ndsu.edu](mailto:richard.mattern@ndsu.edu)