

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



El Hablaganados 171: ¿Alguna vez se ha preguntado lo que significa la nota calidad?

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

La terminología de los datos de cuerpo se usa mucho cuando se habla de la producción de carne de res. Por eso, me vienen a la mente unas preguntas: ¿Qué significan todos esos términos? ¿En realidad, cuántos datos de cuerpo se necesitan?

Para la mayoría de los productores los cambios en la administración y la genética que se hacen dentro de una manada no se hacen por el análisis de los animales individuales al cosecharlos. Muchos productores todavía tienen confianza en los promedios de los corrales o en los resultados de investigaciones sobre el ganado similar al suyo en cuanto al tipo y raza para iniciar el cambio. No podríamos decir que la industria no ha sobrevivido con tales estrategias, pero, no obstante la manada individual necesita tener presente el resultado final de lo que produce.

Degrees of Marbling	Maturity				
	A ¹ 9 to 36 months	B 36 to 42 months	C 42 to 72 months	D 72 to 96 months	E more than 96 months
Slightly abundant	PRIME				
Moderate				COMMERCIAL	
Modest	CHOICE				
Small					
Light	SELECT			UTILITY	
Trace					
Practically devoid	CANNER			CUTTER	

1. Assumes that firmness of lean is comparably developed with the degree of marbling and that the carcass is not a "dark cutter".
2. Maturity increases from left to right (A through E).
3. The A maturity portion of the figure is the only portion applicable to bulk carcasses.

El producto final, generalmente evaluado por la calidad y la nota de cosecha, se clasifica para encuadrarse con varios mercados distintos, cada uno basando los precios apropiados según la demanda. Entonces, ¿Qué son estos dos números grandes, la calidad y la nota de cosecha?

Hoy, vamos a hablar solamente sobre el tema de localidad. La nota de calidad pretende medir, o poner en algún término objetivo, las características asumidas de comer de los productos cárnicos al por menor cuando el cuerpo se divide en partes distintas al procesar. Esos cuerpos que reciben la nota "prime" se considerarían el producto con las calidades comestibles superiores que se relacionan con la palatabilidad (i.e. la ternura, la jugosidad y el sabor). Esos cuerpos que reciben la nota de "canner" (carne de res de baja calidad que se usa enlatada en embutidos, etc.) sencillamente tendría una palatabilidad pobrísima. Generalmente, un bistec a la parilla de un cuerpo "canner" sería muy difícil comer.

El orden de las notas de calidad para la carne de res, desde la más deseable hasta la menos deseable son: prime, select, standard, comercial, utility, cutter y canner. Además, los cuerpos de ganado matado típicos se dividen en varias clases de cadáveres, incluyendo novillo, buey, novilla, vaca y toro. Hay clases adicionales para ternera y becerro.

Todas las ocho clases se disponen para los cadáveres de novillos y novillas. Las notas de calidad para los bueyes sólo incluyen prime, choice, select, standard y utility. Las notas de calidad para las vacas incluyen todas las notas menos prime (de primera). Las notas de calidad no se aplican a la carne de los toros.

Ser comprador de ganado para la matanza significa ser capaz de calcular aproximada y mentalmente las notas de calidad de los cuerpos que un juego particular de ganado producirá, estimar el valor del cadáver, extrapolar un precio del ganado vivo y ofrecer. Por lo general, los productores de ganado hacen mucho caso al valor del novillo de cadáver preparado y olvidan que los mismos principios funcionan para las novillas y vacas.

La determinación real de la nota de calidad depende de la madurez o la edad del animal basada en la condición del hueso y el color del área costillar magra, tanto como el grado de grasa intramuscular presente en la punta de lomo. Al conversar con los calificadores, se oirán los términos hueso de A, B, C, D y E, tanto como los números para las vetas de grasa que son: ligeramente abundante, moderada, modesta, pequeña, ligera, rastro y casi nada.

Las notas para los huesos son indicios de edad o madurez. Con los precios y la demanda altos para la carne de vaca, el hueso A está frecuente en las noticias puesto que se calcula que el ganado de hueso A tiene entre 9 y 30 meses de edad, mientras se calcula que el ganado de hueso B tienen entre 30 y 42 meses de edad. Los huesos A y B son los únicos que reúnen los requisitos necesarios para los cadáveres para las notas de calidad prime, choice, selecto y estándar. Tenga presente, una vaca que es sólo un poco mayor de tres años puede tener el hueso B.

Los cadáveres de los novillos con el hueso A y con las vetas de grasa ligeramente abundantes son prime. Se requiere demasiado espacio para discutir todas las notas de calidad para la carne de vaca, pero esté seguro, cuando el ganado se envejece y las vetas de grasa se reducen, la nota se baja. Por lo general, entre el más joven que sea el animal y las más vetas de grasa estén presentes, lo mejor que va a ser la experiencia de consumirlo sin tener que recurrir a las recetas familiares para mejorarlo.

Qué encuentre usted todas sus caravanas.

Sus comentarios siempre son bienvenidos en 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 en la Red Internet.

Fuente: Kris Ringwall, (701) 483-2348, ext 103, kringwal@ndsuent.nodak.edu

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