

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



## El Hablaganados 173: Las Notas de cosecha afectan las escalas de fijar precios para la carne de vaca

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

Producir la carne de vaca que el consumidor quiere ha sido anunciado por muchos, pero la mayoría de los consumidores están bastante alejados del comercio de la carne de vaca. Los consumidores, como los usuarios finales reales, tienen, en un sentido, le han dado el deber de proveer la clase de carne de vaca que quieren al empacador. Como resultado, el productor comercial de vaca/becerro de hoy necesita entender la estructura de pecios para el producto final que es lo que comprar esencialmente el empacador.

Some Example Starting and Adjustment Points When Figuring Beef Yield Grades	
Fat Thickness - Preliminary YG	Hot Carcass Weight - Required Rib Eye
.00 inch fat thickness - PYG 2.0	600 pounds - 11.0 square inches
.40 inch fat thickness - PYG 3.0	700 pounds - 12.2 square inches
.80 inch fat thickness - PYG 4.0	800 pounds - 13.4 square inches

Final yield grade impacted by greater or less than required Rib Eye and by Kidney, Pelvis, and Heart fat.

Los productores astutos entienden esta relación con el empacador como el enfoque primario en la carne de vaca. Al mismo tiempo, los productores se dan cuenta de que los conductores mayores en el precio recibido de producto final son la calidad y la nota de cosecha.

Hace generaciones el ganado se cosecha con el propósito de proveer la carne roja y la carne blanca (la grasa). En tiempos recientes, el enfoque ha sido la carne roja, proveyendo las libras máximas en la venta y últimamente en el escaparate de al por menor. Se puede medir esto en muchas maneras, pero la más común es en calcular una nota de cosecha para cada cadáver.

Las notas de cosecha, los cuales calculan una manera común de mostrar la evaluación de un cadáver en cuanto a la cantidad de carne roja disponible, se dan como 1, 2, 3, 4 y 5. La nota de cosecha calcula la cantidad de los cortes al por menor sin hueso, recortados muy cerca de carne que vienen de la posta de cuarto, el hombro, el lomo anterior, medio y posterior. Esta indicación de la cosecha de carne roja dentro del cadáver permite dar un precio subsiguiente al cuerpo (i.e. los cuerpos de la nota de cosecha #1 tienen una nota de cosecha mayor de 52,3% de cortes al por menor bien recortados y sin hueso o el porcentaje CTBRC) mientras los cuerpos de la nota de cosecha #5 tienen menos de 45,4% de CTRRC, según BEEF FACTS de BEEF USA.

Cuatro puntos principales del cadáver se miden para calcular la nota de cosecha:

. La grasa. La cantidad de grasa sobre un cuerpo es un número (que hay que saber) para calcular el valor aproximado para una nota de cosecha preliminar. El grosor de la grasa se mide físicamente por cortar el cadáver entre las costillas 12 y 13 y alejarse de la espina a aproximadamente tres cuartos de la distancia a través de la punta de lomo. La cantidad de grasa se mide en décimos de pulgada.

Una nota de cosecha 2 no tiene ninguna grasa. Una nota de cosecha 3 tiene cuatro décimos (.4") de pulgada de grosor de grasa. Una nota de cosecha #4 tiene ocho décimos de pulgada de grosor de grasa. En el mercado actual, las notas de cosecha #4 no son deseables y tienen un descuento de precio. Hay indicaciones que las carnes de cosecha #3 superiores serán sujetas a los descuentos en el futuro. Los empacadores no compran la grasa y añaden premios a la nota de cosecha #2 y descuentan la nota de cosecha #3.

. El peso de cadáver caliente

. El tamaño del área costillar (lomo). Esta medida establece la proporción del área costillar relativo al peso de cadáver caliente. Los pesos mínimos del cadáver caliente que se requieren: un cadáver de 600 libras necesita que el área costillar sea de 11 pulgadas cuadradas; un cadáver de 650 libras necesita 11,6 pulgadas cuadradas; uno de 700 libras necesita 12,2 pulgadas cuadradas; uno de 750 libras necesita 12,8 pulgadas cuadradas; y uno de 800 libras necesita 13,4 pulgadas cuadradas. Los estandartes de notas del USDA fijan estos requisitos incrementales de peso.

Las medidas excesivas del área costillar o las deficiencias tienen un impacto sobre la nota de cosecha preliminar que se da en incrementos de tres décimos (.3). Un cadáver a que le falta una pulgada cuadrada en el área costillar tiene un incremento en su nota de cosecha de tres décimas (.3). Un cadáver a que le falta 2 pulgadas cuadradas tiene un incremento de seis décimas (.6), etc. Un exceso en el área costillar resulta en una disminución de la nota de cosecha, lo cual tiene un impacto positivo de la misma magnitud en el precio.

. El porcentaje de la grasa sobre los riñones, del área pélvica y el corazón. Como se espera, entre más grande la cantidad de grasa, el más fuerte el impacto. Los ajustes a la nota de cosecha preliminar normalmente va de menos cinco décimos (-,5) a un décimo positivo (.1).

Los empacadores y últimamente los consumidores quieren que el ganado termine con menos de cuatro décimos (.4) de grasa de espalda para asegurar una nota de cosecha preliminar de 3. También quieren un área costillar más grande de lo requerido. Faltar incluso una pulgada cuadrada del área costillar va a incrementar un tercio de nota, lo cual no se quiere. Siga leyendo sobre la nota de cosecha; lo más que usted entiende, lo mejor su posición.

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@ndsuent.nodak.edu](mailto:kringwal@ndsuent.nodak.edu)

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