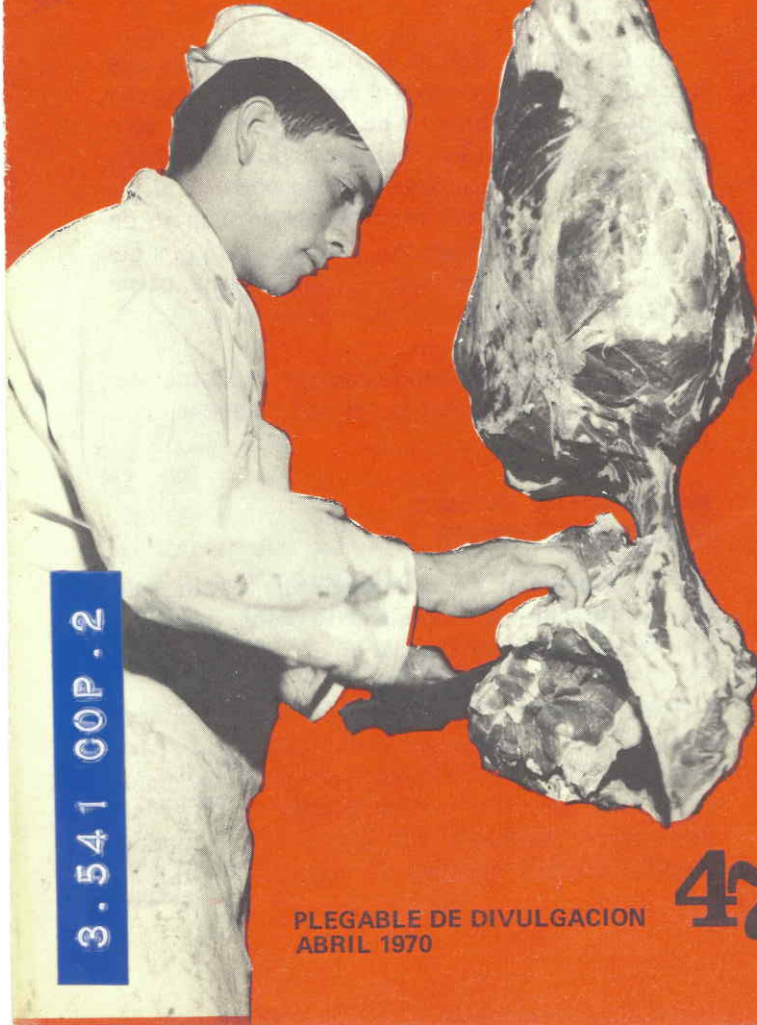


3307
cap. 2

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPÉCUARIO
PROGRAMA NACIONAL DE GANADO DE CARNE

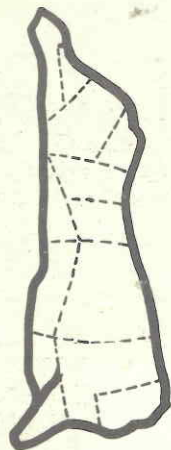
APRENDAMOS A MANEJAR LA CARNE



3.541 COP. 2

PLEGABLE DE DIVULGACION
ABRIL 1970

47



✓
Alvaro Castro H.

✓ aprendamos a manejar la carne

ANALIZADO

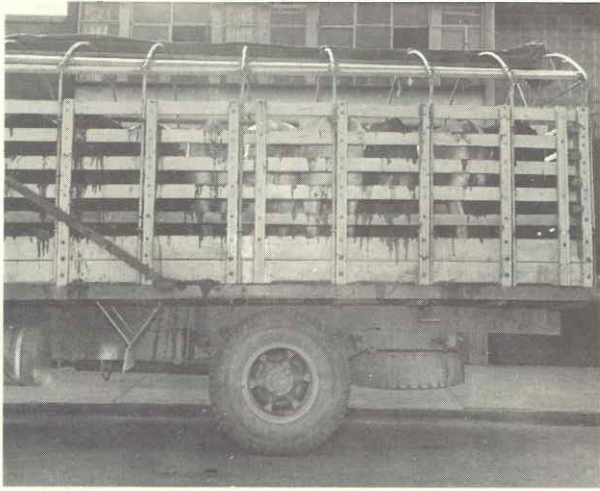
En Colombia, debido al mal manejo que tiene la carne desde el productor hasta el consumidor y a un desconocimiento de sus calidades y atributos, el consumidor recibe un producto anti-higiénico, de mala calidad y a un costo recargado. Si se mejoran las condiciones de manejo de la carne y se clasifican sus calidades será posible en el futuro presentarle al público una carne aceptable, higiénica y a costos reducidos.

Las siguientes recomendaciones en el manejo de la carne influyen en la calidad e higiene de la misma.

cuidados antes de la matanza

1. El transporte de los animales de los sitios de producción al matadero se debe hacer en condiciones adecuadas.

Para el transporte de los animales deben usarse vehículos debidamente acondicionados para evitar los maltratos y las contusiones. Las magulladuras se presentan generalmente cuando viajan demasiados animales sin descornar o cuando debido al poco número de animales les queda



Use vehículos especialmente acondicionados para transportar el ganado.

demasiada libertad de movimiento. Por lo general los sitios más afectados son las partes del cuerpo que poseen las carnes más valiosas. Durante el embarque y desembarque no deben usarse objetos contundentes o punzantes que causan magulladuras que deprecian la carne.

2. Los animales deben tener libre acceso al agua y forrajes durante el tiempo que permanezcan en los corrales del matadero, pero el alimento debe ser retirado por lo menos 24 horas antes del sacrificio.

Tres razones aconsejan el uso de esta práctica:

- a) Puramente económica. Se ahorran alimentos que de otra forma serían desperdiciados en el tracto digestivo.
- b) Los órganos digestivos tienen oportunidad de desocuparse y en esta forma se facilita la evisceración.
- c) La carne se conserva mejor porque las toxinas y gases procedentes del alimento consumido no estarán presentes en grandes cantidades.

3. No excite los animales.

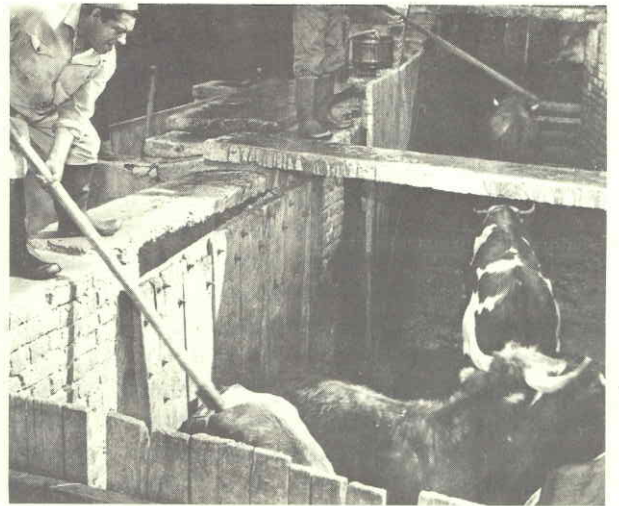
El animal sangrará mejor si ha sido mantenido en ayunas y está tranquilo. Cuando el animal está excitado, la sangre se encuentra en los pequeños vasos (capilares) y en esta situación será más difícil desangrar totalmente el animal.

4. No maltrate los animales.

Exceso de animales sin descornar en los corrales o el maltrato de éstos con varas, látigos, o cualquier otro objeto contundente, produce magulladuras, las cuales aunque no visibles en el animal vivo, serán notorias en la canal, dándole un mal aspecto y reduciendo así su valor comercial.

5. No sacrifique hembras en estado avanzado de preñez.

La sangre de estos animales está altamente inundada de toxinas, que se originan en las sustancias de desecho del feto. Estas toxinas causan una descomposición más rápida de la carne en conservación.



No maltrate los animales. Los golpes dados con varas, látigos y otros objetos producen magulladuras en los animales y reducen el precio de la carne en canal.

cuidados después de la matanza

1. Facilite una completa sangría del animal.

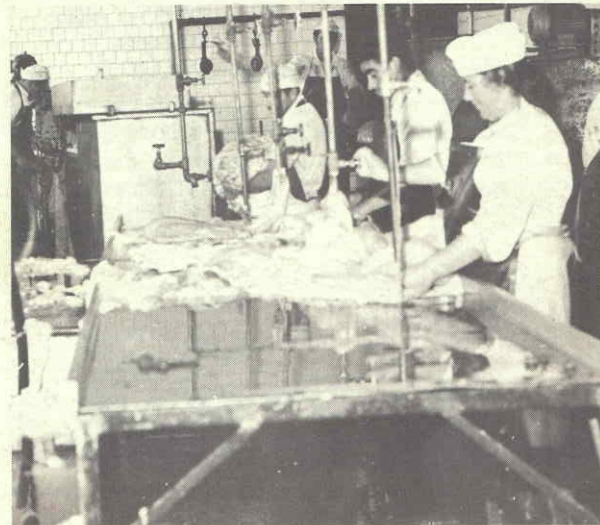
La sangre es un excelente medio para la proliferación de microorganismos. Entre más sangre se deje en el cuerpo del animal, mayor será la oportunidad de una rápida descomposición de la carne debido al efecto de los microorganismos.

2. Efectúe las operaciones de sangría, desollamiento, evisceración y corte de la canal en estrictas condiciones de higiene.

La posibilidad de una contaminación externa de la carne desde el momento de la sangría del animal hasta el consumo de la carne es crítica. El cuero, el aire, el agua usada para el lavado de la canal, el contenido intestinal, el equipo empleado en la matanza (cuchillos, sierras, hachas, ganchos, etc.), y finalmente el personal, son fuentes potenciales de contaminación.

3. Mantenga un buen sistema de refrigeración para la preservación de la carne.

Ya sea en el matadero, en el transporte de la carne a los expendios y en los expendios mismos, la carne debe mantenerse *siempre* en refrigeración (0 a 4 grados centígrados). La refrigeración es uno de los medios más eficaces para controlar la proliferación de microorganismos y conservar por un largo tiempo las cualidades nutritivas y el aspecto atrayente de la carne. La refrigeración también facilita el corte de la canal y regula las fluctuaciones del mercado. El enfriamiento de las canales debe ser inmediato al corte de las canales para reducir al mínimo la proliferación bacteriana. Las canales de cerdo y oveja son generalmente enfriadas de 18 a 24 horas antes de proceder a cortarlas. Las canales de los toros y las vacas son más grandes y gruesas requiriendo por lo tanto para su completo enfriamiento un mínimo de 30 horas.



Algunos de los subproductos de la matanza se usan en la preparación de alimentos de consumo popular.

4. Aproveche todos los subproductos de la matanza.

Únicamente un poco más que el 50 por ciento de un novillo es canal. Esto significa que el costo de kilo de carne en canal es cerca del doble del costo del kilo en pie. Esta desproporción de costos puede ser disminuída mediante la plena utilización de los subproductos. El cuero es el más valioso de los subproductos; constituye de 6 a 11 por ciento del peso del animal y alrededor del 5 por ciento del valor del animal. Frecuentemente el cuero y los otros subproductos, pagan los costos de matanza, refrigeración, transporte y venta de la carne. Si además del aprovechamiento de todos los subproductos, se eliminara el gran número de intermediarios que existen en el comercio de la carne, y se evitara la venta de la carne por un considerable número de pequeños expendedores, se reduciría notablemente los costos de la carne.

**OFICINA DE DIVULGACION
TECNICA AGROPECUARIA**

APARTADO AEREO 7984
APARTADO NACIONAL 3493 BOGOTA D.E.



ICA-Multilith 64-70