



2º Congreso del Campo al Plato

25-26 de noviembre de 2002

Montevideo, Uruguay

Situación y Perspectivas de la Investigación en Calidad de Carnes en Uruguay



Áreas estratégicas de innovación tecnológica

- Mejora de la eficiencia de los procesos de la cadena cárnica.
- Mejora de la calidad de los productos y procesos como sustento de la promoción y el marketing.
- Herramientas para la valoración objetiva de productos y transferencia de valor en la cadena.
- Seguridad alimentaria y el bienestar animal.



inia NUEVOS INSTRUMENTOS **inia**
C




Colorado State University


inia AUDITORÍA DE LA CADENA CÁRNICA **inia**
C

**AUDITORÍA DE LA CADENA
CÁRNICA**

Colorado State University




AUDITORÍA DE LA CADENA CÁRNICA




OBJETIVOS

- **Cuantificar física y económicamente problemas de calidad a nivel de industria cárnica uruguaya.**
- **Establecer estrategia para superación de los principales defectos de calidad identificados a nivel de auditoría.**



AUDITORÍA DE LA CADENA CÁRNICA



METODOLOGÍA

- Encuestas
 - identificar las variables a monitorear en el trabajo de campo
- Trabajo de campo
 - Colectar información que permita cuantificar la incidencia de los problemas de calidad
- Talleres
 - con agentes involucrados a efectos de discutir estrategias tendientes a recuperar parcial o totalmente las pérdidas detectadas

AUDITORÍA (FASE II 10 plantas)

En pie

- Cuero,
- Cuernos,
- Enfermedades,
- Parásitos

Decomisos

- Canal,
- Hígado,
- Lengua,
- Corazón,
- Otros.

Machucones

- Número,
- Posición,
- Importancia.

Canal

- Peso, Terminación, Conformación, AOB, Madurez fisiológica, Madurez muscular, pH, Temp. , etc.



PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD



ACTIVIDADES EN EL ÁREA DE CALIDAD DE CARNE







PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD





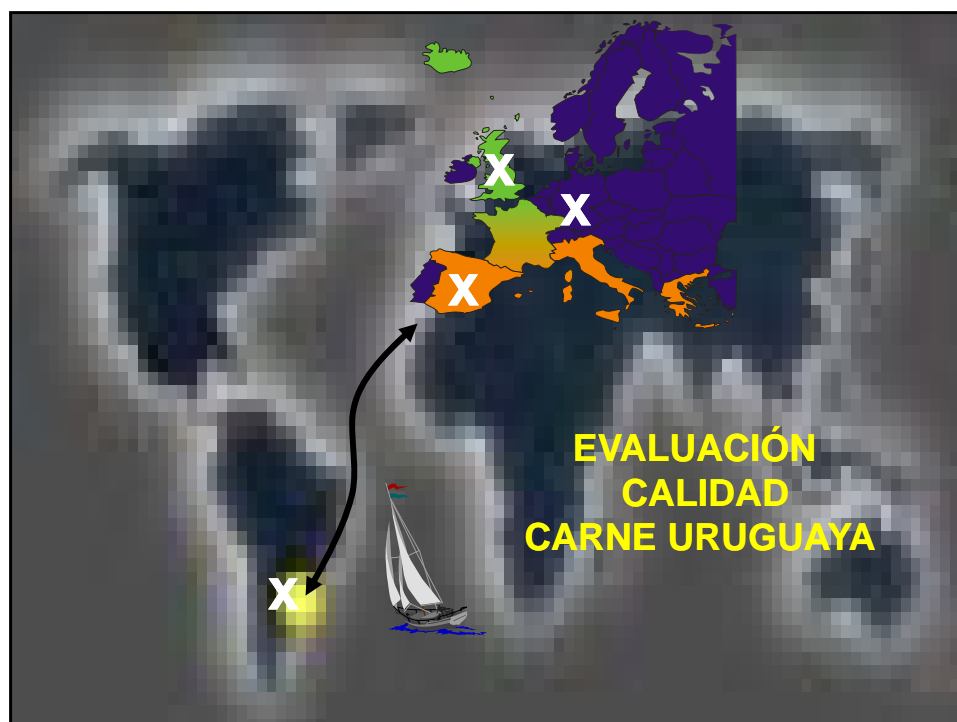
Preferencias del consumidor:

- ✓ apreciación visual (color, grasa visible)
- ✓ olor
- ✓ palatabilidad (terneza, jugosidad, sabor)
 - terneza: importante y repetibilidad acceso a mercados (<5 kg)
- ✓ Importancia en la dieta y la salud humana
 - Composición de las grasas
 - CLA
- ✓ Vida útil del producto (Vit E)

inia PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD **inia**

Estudios sobre valor nutritivo y vida útil del producto

- Efectos del sistema de producción sobre las características de la carne vacuna (FPTA: Fac. Veterinaria-INIA).
- Estudio de la composición de Ac. Grasos, relación omega 6:3, contenido CLA y efecto de antioxidantes en la vida útil (LIA: UGA-AUPCIN-SCHU-ROCHE).





 *PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD* 

Estudio de mercados en carnes uruguayas en Europa

- Convenio RAC-INIA-INAC-MGAP.
- Identificación de oportunidades.
- Definición de estrategias.

 *PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD* 

Perspectivas de la Investigación en Calidad de Carne

- Respuesta rápida a exigencias de los consumidores en calidad y seguridad alimentaria.
- Control de la calidad del producto
- Programas integrados de seguridad alimentaria y bienestar animal.

Una oportunidad = continuos desafíos:

La competitividad de la cadena cárnica uruguaya se sustenta sobre la base de un continuo desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías y prácticas en todos los eslabones.

Innovación de productos, calidad de carne, consistencia e incrementos en eficiencia de la producción y los procesos.