

Producir Terneros Machos Holstein Puede Ser Altamente Rentable

Boletín informativo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
INTA
<http://www.inta.gov.ar/info/boletines.asp>



Un trabajo realizado por especialistas del INTA Concepción del Uruguay (Argentina) recomienda una alternativa de producción para tamberos que garantiza mayor rentabilidad y permitiría ampliar la oferta de carne a mercados muy exigentes en calidad.

Las más de dos millones de vacas holando (holstein) que pueblan la Argentina dan luz a unos 900 mil terneros macho por año. Claro que, si bien pertenecen a esa raza eminentemente lechera, no dan leche. Se trata de una situación difícil para los tamberos, que habitualmente concluye con grandes pérdidas y sólo un porcentaje menor del rodeo destinado a faena.

Sin embargo, si esa categoría se transformara en un insumo para otra actividad, como la invernada, entonces su valor se modificaría positivamente.

Sólo en la provincia de Entre Ríos, si se consideran sus 157.000 terneros con un peso de faena de 280 kg por animal, podrían obtenerse 22.000 toneladas de carne por año. A escala nacional, esa cifra asciende a 126.000 toneladas.

Así, de acuerdo con un reciente trabajo del INTA, esta tendencia se está revirtiendo debido al aumento muy importante que tuvo el precio del kilo vivo del animal. “Esta alternativa puede darle solución al

problema que tiene la Argentina por el faltante de carne debido a la merma de terneros presente en la cría”, aseguró Sebastián Vittone, técnico del INTA concepción del Uruguay -entre ríos- y uno de los autores del trabajo experiencia de engorde de terneros macho holandés.

De la propuesta se desprenden dos ventajas principales: se logran animales con un alto potencial de producción de carne con alta eficiencia de conversión, y por otra parte, ejemplares exentos del peso mínimo de faena. Este producto permitiría ampliar la oferta de carne a mercados muy exigentes en cuanto a parámetros de calidad.

De hecho, los consumidores demandan este tipo de carne y lo consideran un buen producto, además de que ningún comerciante parece tener dificultades para su venta (ver: “sabores”). Así se demostró en el propio trabajo, con un relevamiento en carnicerías que comercializaron carne del grupo más liviano de estos terneros -de 221,8 kg-, con una media res promedio de 59 kg.

El técnico del INTA explicó que “el costo para el productor, desde el nacimiento hasta la faena, se estima en \$3,12 por kilo de peso vivo producido. El período de lactante es el más caro de toda la crianza, que equivale a aproximadamente el 35% del costo total. A pesar de adjudicarlo, en este caso, un valor de descarte a la leche utilizada (\$0,50 por litro), dado que se utilizó la leche que no puede ser enviada a la usina y se destinó a los terneros, aún sigue siendo un costo muy alto”.

“Comparando lo que costaba producir un ternero de 260, 280 o 300 kilos en 2009 y lo que cuesta en 2010 se deduce que prácticamente no cambiaron los costos de los insumos y que el margen bruto por cada kilo producido, que estaba \$0,50 y \$0,70, hoy está por encima de los \$2. Esta situación revaloriza a la actividad”. Así, en el caso de los terneros más pesados, el productor podría lograr ganancias por más de \$600 por animal.

En cuanto a su terminación, un ternero holandés necesita entre siete y ocho meses para quedar listo para faena: entre los cinco y seis meses de terminada la etapa de lactante (“guachera”) el animal puede pesar 280 kilogramos.

Esta alternativa de producción para terneros lleva dos etapas fundamentales: una de lactancia y otra, a partir de los 60 días, en la que se lleva adelante el engorde con raciones que contienen un 85% de maíz entero y un 15% de concentrado proteico, con 40% de proteínas.

Lo destacable de esta experiencia, según los trabajos técnicos, es que se necesitaron alrededor de cuatro kilogramos de ración para producir un kilogramo de ternero, con ganancias de peso vivo desde la salida de la estaca a faena superiores a 1,2 kg/día.

La experiencia desarrollada por los técnicos del INTA concepción del Uruguay forma parte de una serie de ensayos realizados con el apoyo de la división de nutrición animal de la asociación de cooperativas argentinas y del instituto de promoción de la carne vacuna argentina.



Actualmente, el mismo grupo de trabajo está desarrollando una experiencia similar con mayor control sobre las variables. “esta experiencia consiste en evaluar objetivamente los parámetros físicos, químicos y organolépticos de la carne producida por este biotipo animal faenado entre los 220 y 300 kg de peso vivo”, adelantó Vittone.

Sabores

La carne de los holando macho es “magra, algo más pálida que la de los cortes de las razas británicas. Tiene poca grasa, por lo que puede dificultar el trabajo de sierra de algunos cortes. Pero el gusto es similar al de la carne de ternera”.

En el trabajo experiencia de engorde de terneros macho holando se reproducen las conclusiones que brindaron tanto consumidores como carniceros luego de efectuarse la venta con una media res promedio de entre 59 y 79 kilogramos: “a todos les pareció un buen producto”, “ningún comerciante tuvo dificultades para venderlo”, “los clientes demandan este tipo de carne”, “el 80% utilizó el precio de ternera/o para su venta” y “la mayoría de ellos manifestó intención de comprar nuevamente carne de estas características”.

Por otra parte, una treintena de consumidores degustaron el producto: “en cuanto al gusto, el 94% lo consideró semejante al sabor de la carne de ternera y un 6% lo igualó a la carne de novillo”, expresaron los autores del trabajo. Con respecto a la terneza y la jugosidad de la carne, ambos ítems fueron aprobados por el 100% y el 68% respectivamente.

El profesional del INTA agregó que esta producción ya se realiza en diferentes regiones del país debido al alto rendimiento y sumado a la relación con el maíz, que favoreció mucho a este negocio.

FUENTE: <http://www.perulactea.com/categoria/noticias/noticias-internacionales/>