



Suavidad

La industria porcina hace de la calidad de la carne una prioridad.



Las chuletas de cerdo que acaba de sacar del asador en su jardín se ven deliciosas: gruesas, carnosas y jugosas. Su cuchillo corta fácilmente y el centro rosa claro le hace saber que están cocinadas a la perfección. Lleva su tenedor hasta la boca para ese primer bocado... *¿Es lo que deseaba?*

La calidad del cerdo ha crecido en importancia alrededor de la cadena de valor de la industria. Ese enfoque motiva discusiones hasta la cadena de suministro, incluyendo los proveedores de genética, dice Ph.D. Dan Hamilton, Director de desarrollo y validación de producto de PIC.

PIC ha seleccionado una mejor calidad de la carne mediante características como el pH, el color y el marmoleo del lomo durante un determinado número de años. Recientemente hemos añadido suavidad como una característica con una alta correlación con la satisfacción del consumidor.

“El pH y el marmoleo de la carne de cerdo son características de calidad de lo que el consumidor ingiere, pero la suavidad se correlaciona directamente con la primera mordida”, explica Hamilton.

Mediante el programa de evaluación de las cruces del núcleo genético (GNX) de PIC, recolectamos muestras de lomos y medimos la suavidad mediante la prueba Warner-Bratzler de fuerza de corte. Actualmente la característica se incorpora al índice de selección y se realiza una recopilación semanal de la información.

“A medida que obtenemos más información, nos emociona saber cómo verán el resultado los consumidores”, dijo Hamilton. “Hasta ahora, la respuesta de la industria parece ser muy positiva”.



Pig Improver

Características de Sabor

PIC ha invertido y trabajado en varios estudios durante los últimos 12 meses para entender cómo sus productos se comparan desde un punto de vista de la calidad al degustarse. Para dichos estudios, se criaron cerdos de distintas líneas paternas, tanto de competidores externos como internos.

Todas las hembras en el estudio fueron de genéticas similares y todos los cerdos fueron criados en el mismo ambiente y con raciones alimenticias similares para estandarizar los resultados.

“Medimos todas las características de la calidad de la carne, incluyendo pH, color, marmoleo y suavidad”, dijo Hamilton. “Trabajamos con paneles de degustación de personas entrenadas en la Universidad de Illinois, así como paneles de degustación de consumidores”.

Las muestras fueron calificadas de acuerdo con su jugosidad, suavidad y aceptabilidad en general y Hamilton dice que los resultados fueron asombrosos. De todas las líneas evaluadas, el **Duroc PIC 800** fue la más suave y tuvo la aceptabilidad general más alta entre los consumidores.

“La calidad de la carne de cerdo deberá continuar mejorando con el tiempo”, continúa. “Nos emociona en dónde nos encontramos ubicados y esperamos impulsar este esfuerzo hacia adelante”.

Con toda esta información, el paso inicial de PIC es compartir con la cadena de suministro de la carne de cerdo de qué manera sus productos pueden ser diferenciados en términos de calidad de la carne.

“Eso ayuda a que más clientes quieran utilizar los sementales y las hembras de PIC”, dijo Hamilton.

Las tendencias del consumidor cambian

Las tendencias del consumidor han dado varios giros en los últimos 50 años. En las décadas de los 30s y 40s, la grasa era necesaria para los esfuerzos de los consumidores y los porcicultores eran obligados a tener cerdos corpulentos y gruesos. A finales de los 90s y principios de la década del 2000, hubo un impulso por carne magra con un bajo porcentaje de grasa, debido a que el consumidor se volvió más consciente de su salud. Posteriormente, desde hace unos pocos años, el consenso general fue que la grasa no era tan mala.

“A medida que los deseos del consumidor han evolucionado con el tiempo, la industria evoluciona para cubrir esas demandas”, dijo Brandon Fields, Gerente de Ciencia Aplicada a la Carne de PIC. Brandon trabaja cerca de los clientes y las empacadoras en conjunto, para ayudarles a optimizar el potencial genético en los cerdos PIC.

“Con el cambio más reciente, hemos podido desarrollar, hasta cierto punto, métodos genéticos para controlar el porcentaje de grasa, y los lugares en los cuales se deposita la grasa”, dijo Fields. “Hablando genéticamente, somos capaces de aumentar la grasa intramuscular, mientras que la constante de la grasa se mantiene”.



Pig Improver

Fields admite que estos cambios toman tiempo.

“En el mejor de los casos, estaremos tres a cinco años más adelante, antes de que el consumidor experimente cualquier cambio genético que hacemos”, dijo. “Debemos mantener nuestra bola de cristal brillante y verificar hacia dónde apuntan los números, con el fin de permanecer dentro de la corriente de las tendencias del consumidor”.

“La dirección que la industria porcina prosigue, está basada en lo que los consumidores quieren, y lo que la economía dicte” señaló Hamilton.

“Como industria, podemos hacer cualquier cosa; solamente tiene que ser lo correcto”, dijo. Es cuestión de oferta y demanda”.

En otras palabras, mientras que los clientes (porcicultores), los vendedores y los consumidores quieran una calidad de la carne de cerdo más diferenciada, ésta seguirá siendo una prioridad importante en la selección genética.

“Actualmente, la calidad de la carne es un tema importante”, señala Hamilton. “Apoyamos dicha discusión y tenemos muy buena información para respaldar este tema, pero estamos conscientes del costo de producción. A medida que los deseos de los consumidores han evolucionado con el tiempo, la industria evoluciona para cubrir dichas demandas”.

La información es importante

Los productos cárnicos continuarán evolucionando, lo cual significa que el consumidor necesita saber qué atributos buscar. Eso podría significar una chuleta o un lomo más oscuros, en comparación con lo que habían elegido anteriormente, así como un poco más de marmoleo.

Esto también significa el informar continuamente al consumidor sobre las temperaturas adecuadas de cocción.

“Si podemos hacer que el lomo llegue a una temperatura interna de 145 grados Fahrenheit o 63 grados Celsius, el consumidor tendrá una mejor experiencia al comer”, dijo Hamilton. “La temperatura de cocción puede mejorar o puede arruinar muy rápido la carne. La industria ha trabajado mucho en la promoción de las temperaturas de cocción adecuadas, pero dicho proceso necesita continuar”.

Artículo presentado en la Revista Farm Journal's PORK.

Si necesita más información, contacte a su Gerente de Cuentas de PIC.

Nuestro futuro, y el suyo, nunca han sido tan brillantes, ya que PIC continúa cumpliendo su promesa de **Nunca Dejar de Mejorar.**