

EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero 2023

Maduración húmeda aplicada en carne de toros Holstein y vacas de desecho

Mtro. Manuel González – FES Cuautitlán, UNAM

Semblanza del tallerista

El Mtro. González-Toimil es médico veterinario zootecnista egresado de la Facultad de Estudios Superiores (FES) Cuautitlán de la UNAM. Tiene el grado de Maestro en Ciencias de la Producción y de la Salud Animal en la UNAM y un diplomado en *Producción de Bovinos en Corral de Engorda* por la misma casa de estudios.

Tiene 12 años de experiencia en el área docente en asignaturas como: *Introducción a la Zootecnia, Alimentación Animal y Zootecnia de Bovinos Productores de Carne* en la licenciatura de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la FES Cuautitlán.

Es responsable de dos programas de servicio social enfocados en el área de pastoreo y producción de ganado bovino. Su línea de investigación está orientada hacia la producción de bovinos y calidad de la carne.

Trabajó en la industria privada como gerente de ventas en ganado de carne en Alltech, México. Actualmente colabora con asesorías técnicas en eventos de Alltech Latinoamérica, en la línea de microminerales orgánicos en ganado.

Tiene una publicación científica en la Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias, artículos de divulgación y diversas participaciones como ponente en eventos nacionales y dos en eventos internacionales.

En los últimos dos años ha participado en el Programa de Apoyo a Proyectos para Innovar y Mejorar la Educación (PAPIME) orientado en la producción de carne bovina

Reseña del taller

Los machos Holstein son destinados al mercado de la carne, pudiéndose sacrificar a edades tempranas como carne de ternera, o bien se desarrollan y engordan para la obtención de carne comercial, sin embargo, el precio de venta de estos animales y sus canales es castigado en el mercado nacional, relacionándoles con menor rendimiento y calidad cárnica; algo muy semejante sucede con la carne de las vacas de desecho, la cual es considerada dura e insípida, por lo que se ha destinado a productos de bajo valor como carne molida para hamburguesas o mascotas; sin embargo, la maduración húmeda puede ser una alternativa para otorgarle valor agregado a las carnes de toros Holstein, y vacas de desecho con una edad promedio de los seis a los doce años, como es el caso de los hatos lecheros y reproductores de carne.

En esta conferencia se mencionarán las principales características organolépticas de la carne, así como los atributos buscados por los diferentes mercados nacionales, después se explicará brevemente el proceso para llevar a cabo la maduración húmeda de la carne, haciendo énfasis en los procesos bioquímicos y fisiológicos postmortem.

Finalmente, se mostrarán algunos resultados y experiencias que han tenido algunos productores con este método de maduración.

Adicionalmente, se podrá realizar una dinámica con los participantes, la cual consiste en degustar pequeñas muestras de carne de diferentes calidades (suprema, selecta, comercial, etc.), una vez degustada cada muestra de carne, los panelistas evaluarán y registrarán sus resultados en un formulario de Google. Finalmente se proyectarán los resultados en tiempo real y se obtendrá una conclusión con participación del quorum.

Es importante señalar, que durante la degustación los panelistas no conocerán el grado de calidad de la carne que estén analizando.