



INIA

¿Qué hace el INIA para colaborar en la producción de carne de calidad?

La carne es un componente esencial de nuestra dieta, por ser un tejido animal, principalmente **muscular**, que nos aporta proteínas, grasas y minerales.

Los platos básicos que consumimos provienen del ganado vacuno y ovino, del cerdo y de las **aves de corral**.

La composición química de la carne es compleja y variable, y depende de varios factores que determinan su calidad.

Hay aspectos relativos al tipo de manejo que el animal reciba, vinculados por ejemplo al **mejoramiento genético**, a la nutrición y a los planes sanitarios.

Para evaluar la calidad de la carne también cuentan otros factores, que parten de las necesidades o criterios de los consumidores, por ejemplo su valor nutritivo y ciertos atributos visuales (color) y de **palatabilidad** (**terneza**, sabor, aroma y **jugosidad**).

El conocimiento detallado de sus componentes y el modo en que éstos son afectados por el **manejo animal**, y el tipo de **procesamiento y almacenamiento de**



la carne, determinarán su valor nutricional, su durabilidad y el grado de aceptación del consumidor.

El INIA –mediante su **Programa Nacional de Investigación en Producción de Carne y Lana**–

colabora con la industria cárnica en la generación de información sobre genética, nutrición, sanidad y manejo,

incorporando disciplinas como

Bienestar Animal, Buenas Prácticas de Manejo e Inocuidad Alimentaria, que se

reflejan, luego, en aspectos de calidad de carne.

Te invitamos a buscar más información sobre las palabras y expresiones marcadas con color celeste.

Medición técnica de un costillar de carne vacuna.



INIA