

Agroindustrialización de la carne de cuy

Universidad de San Buenaventura Cali

Autores: Francisco Emilio Argote Vega;
Raúl Alberto Cuervo Mulet

Año: 2011

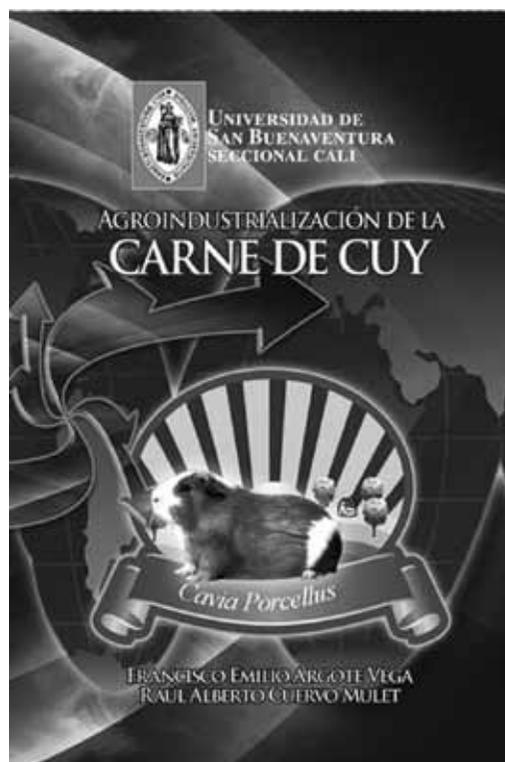
Número de páginas: 105

Por: Mauricio Quevedo Pantoja

Agroindustrialización de la carne de cuy recopila información alrededor del proceso de producción de carne de cuy en diferentes regiones de Colombia. De acuerdo con los autores la carne de cuy presenta deficiencias en los procesos de transformación y comercialización, y proponen algunas alternativas que pueden constituirse en un vector de eficacia para el sector.

El libro consta de cinco capítulos. En el primero se especifican las características de cada una de las especies de cuy y los productos que se pueden obtener de la gran mayoría ellas. Argote y Cuervo resaltan el gran potencial de las especies menores y ponen de relieve algunas dificultades que presenta la producción y posterior comercialización de este producto: una de ellas es que gran parte de la carne de cuy se oferta como carne asada y sus procesos productivos se llevan a cabo en asaderos generalmente familiares.

En el segundo capítulo se desarrollan los aspectos que corresponden a la carne en general como materia prima y base para la generación de productos agro-industrializados. Los autores describen los beneficios que puede traer para la salud el consumo habitual de carne, como fuente de proteína, hierro y vitamina B12. Argote y Cuervo la posicionan como un excelente alimento dietético porque contiene 20,3% de proteína y sólo 7,8% de grasa.



También se describen los cambios postmortem que ocurren y que generan dos tipos de carne: el primero, por el agotamiento de las reservas de glucógeno en el músculo previo al sacrificio (Dark-Firm-Dry); el segundo, cuando las reservas del glucógeno se degradan rápidamente después del sacrificio (Pale-Soft-Exudative).

Algunos factores que pueden contribuir al descenso de la inocuidad de la carne de cuy son la condición fisiológica del animal, el método de sacrificio, la velocidad de enfriamiento, la temperatura y las propiedades tanto físicas como químicas. Finalmente, se presentan las modalidades de conservación de la carne de cuy.

En el tercer capítulo los autores se enfocan en los aspectos productivos del cuy. El sistema que más se utiliza para el cuidado de los cuyes son los galpones. Se trata de instalaciones físicas que requieren una temperatura entre los 15 °C y 18 °C, además de una adecuada ventilación y un espacio apropiado para la provisión de forrajes. Los materiales más utilizados para la construcción de los galpones son ladrillo, adobe, madera y esterilla. Otra forma de confinamiento son las jaulas, cuya

MAURICIO QUEVEDO. Estudiante de Maestría en Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional de Colombia. Especialista Fomento Ganadero, Productos Naturales de la Sabana S.A. Palmira, Colombia. Correo electrónico: m_quevedo_p@hotmail.com

ventaja consiste en la baja ocupación de espacio, la racionalización del suministro de comida y el fácil manejo y control sanitario.

Los autores describen cada una de las etapas de crianza, desde el apareamiento, pasando por la gestación, el parto y el destete, hasta la repetibilidad y cruzamientos. Después presentan el plan sanitario y describen cada una de las enfermedades que pueden afectar la salud y el normal desarrollo del cuy.

Otro aspecto que se debe resaltar es la nutrición del cuy, del cual depende el éxito de la producción. Los nutrientes que deben estar presentes en una dieta para cuyes son: las proteínas, que forman los músculos, el pelo y las vísceras; los carbohidratos, que proporcionan la energía necesaria para crecer y reproducirse; los minerales, que forman los huesos; las vitaminas, que activan las funciones del cuerpo, y el agua, indispensable para un normal crecimiento y desarrollo. Por último se mencionan los diferentes sistemas de alimentación del cuy.

En el cuarto capítulo los autores detallan el proceso de obtención de la carne de cuy empacada al vacío y que resulta ser una ventaja para la comercialización, porque se ofrece como un producto listo para preparar.

Este capítulo contiene además un estudio de métodos y tiempos y en él se describe el proceso para la obtención de carne de cuy lista para empacar, los protocolos de cada una de las etapas, los materiales, concentraciones y variables, empezando por la recepción y pesaje; el sacrificio, el degüello y desangrado, escaldado y pelado, lavado y eviscerado, división en cuartos de canal, secado, empacado y por último el almacenamiento.

Al final y como resultado de la investigación, Argote y Cuervo concluyen que las operaciones de escaldado y pelado, cuartos de canal y secado

pueden convertirse en cuellos de botella porque no se cuenta para ello con maquinaria adecuada. Otro resultado arrojado por el estudio es que en la jornada laboral (ocho horas) un operario puede procesar alrededor de 32 cuyes, es decir, 128 cuartos de carne de cuy empacada en bandeja al vacío.

Por último, en el quinto capítulo los autores presentan una investigación de mercado sobre el consumo de la carne de cuy en otras presentaciones diferentes a la tradicional. El estudio se centró en la ciudad de San Juan de Pasto, donde se realizaron 383 observaciones, un test y estrategias de mercado. Los resultados de esta investigación muestran que sólo 3% incluyen la carne de cuy en su menú. Por otro lado, el precio de compra de la carne de cuy es otra limitante, pues es muy alto comparado con otras carnes; además, es difícil hallar el producto en famas o supermercados. Otro resultado muestra que el 96% de las personas han consumido cuy y que al 87% le gustaría tener otras presentaciones del cuy fuera de la tradicional (cuy asado). Diferentes presentaciones de cuy que tuvieron mayor aceptación fueron la carne de cuy ahumada, seguida de la apanada y de las croquetas. La carne de cuy ahumada tuvo la mayor aceptación debido a que fue calificada como “suave”, “no empalaga”, “agradable”, “y sabe a otro tipo de carne”. Al final se propone toda una estrategia de mercado para la agroindustrialización de la carne de cuy.

En suma, el libro de Argote y Cuervo muestra el panorama general de la Agroindustrialización de la carne de cuy, desde el nacimiento del cuy hasta la presentación del producto para que resulte atractivo para el consumidor final. El consumo de carne de cuy es muy bajo, por múltiples razones, y esto sumado a la poca variedad en los productos a base de carne de cuy y su elevado precio supone un reto tanto para los productores como para los comercializadores.