

## Visita al Establecimiento Mizqui Nemul en San Gregorio (Sta. Fe):

### **Los bovinos Limangus reyes de la ganadería de carne**

Recorriendo los rodeos de Limangus en Mizqui Nemul (San Gregorio – Pcia de Santa Fe), surgió la pregunta sobre los verdaderos motivos que han hecho de esta raza la favorita de los industriales de la carne. A nadie le es ajeno que los lotes de novillos (también de vaquillonas y vacas gordas) que llegan a Liniers alcanzan los precios máximos del Mercado y casi siempre el máximo absoluto.

Es sabido que esta raza amalgama las virtudes de 2 importantes razas. Por un lado el Angus, la raza de cría más difundida en nuestro país, adaptada a nuestros campos, al clima y a la diversidad de manejos que se aplican en todas las regiones en las que está presente. Por el otro el Limousin, con sus importantes masas musculares, su calidad de carne (la de “grano” más fino de Francia) y su eficiencia en la conversión de alimentos en carne.

Así, después de casi cuatro décadas de pruebas, selección y estabilización, se ha logrado la única raza desarrollada en la Argentina para satisfacer plenamente nuestros mercados de Consumo y Exportación. Gracias al Angus la adaptación a campos de cría, con frame moderado, pelajes uniformes y aceptados por los criadores, carácter mocho. Gracias al Limousin el notable desarrollo en sus cuartos traseros, altos aumentos de peso, eficiencia de conversión. Gracias a la combinación de ambas, calidad en los cortes con carne apta para todos los destinos, precocidad, grasa justa para el actual modelo productivo argentino.

Casi todas estas características nos explican porque el Limangus está en franca difusión entre los criadores, habiendo ya numerosos rodeos y rodeos numerosos; y porqué los lotes de invernada alcanzan mayores precios por kilo vivo cuando los compran los invernadores y los feed lots.

Para explicar la preferencia que por esta raza tienen los frigoríficos, los matarifes y abastecedores no alcanza con decir que al rendir a la faena sistemáticamente entre el 60,5 % y el 61% le sacan a otras razas 2 ó 3 puntos más de utilidad. Hay que dar un paso más y analizar que ocurre en el despostado. Cuando la media res se transforma en 22 cortes, hueso y grasa, empezamos a ver y sobre todo a medir que las diferencias con las viejas razas son enormes.

Es aquí cuando empezamos a valorizar esa conformación carnícera tan particular de los Limangus. Cuando vemos que los cortes más valiosos están ubicados en el cuarto trasero y que esos cortes están en mayor proporción en el Limangus que en las razas tradicionales, ya estamos hablando de plata (\$) y eso los despostadores lo saben muy bien. Basta con decir que novillos trazados de Mizqui Nemul de 380 Kg. de peso vivo han accedido a la cuota Hilton porque sus lomos daban el peso que este mercado exige. Así cuando es normal escuchar que la exportación exige novillos de más de 440 kilos para que los lomos “den el calibre” requerido, nos encontramos con que animales de excelente distribución de sus masas musculares, alcanzan ese calibre a menor peso vivo.

Los cortes más valiosos, como decíamos, están concentrados en el “corte pistola” que en una res normal de un novillo tradicional es el 37% del peso de la media res. Los novillos Limangus han dado cortes pistola del 42% de peso sobre la media res.

El “pistola” de razas tradicionales rinde en cortes un 33,60 % de los kilos sobre el peso de la media res, que se transforman en el 53,32 % del valor en \$ de la media res cuando se comercializan los distintos cortes a precio de mostrador.

Por su parte el delantero rinde en cortes un 41,65 % sobre el peso de la media res, que pasan a ser el 46,68 % del valor de la media res.

Aquí vemos como el delantero siendo preponderante en peso, reduce su ponderación cuando lo pasamos a precio.

La diferencia entre el 100% de la media res y la suma de los cortes del delantero y el trasero (33,60 % más 41,65 %), lo constituyen la “merma” (pérdida de peso por oreo), los recortes (mucanga) y el hueso pelado y la grasa de recorte (no la que va en los cortes). Esta última es otra de las ventajas productivas y económicas del Limousin frente a las reses tradicionales. Mientras que de un novillo tradicional se “tira” el 13,46 % de peso en grasa (casi nunca menos del 11%), los Limangus bien terminados tienen menos grasa de “recorte” por su cantidad moderada y distribución uniforme. Pensemos que el frigorífico paga \$ 57 por Kilo de res y que una res peso 220 kilos, con el escaso valor comercial de esta grasa sobrante estará perdiendo al menos \$120 por cada punto porcentual de grasa de recorte. Esa grasa le resultó al invernador tres veces más cara de producir que el músculo. Cuando disminuimos 3 ó 4 % el “desperdicio” de grasa con novillos Limangus de justa terminación, también el beneficio económico se hace notar en el resultado final.

Al ver novillos Limangus terminados en “Mizqui Nemul”, su conformación carnicera, la preponderancia del cuarto trasero y la terminación justa (grasa 1), o al observar los terneros de destete de “Boca de la Sierra” (campo ubicado entre Azul y Tandil dedicado a la cría de Limangus), encontramos respuesta al interrogante sobre la marcada preferencia que tiene la industria de la carne por los productos Limangus: 3% más de rendimiento a la faena, 5% más en cortes valiosos, 4% menos en grasa de recorte, son diferencias económicas que no pasan desapercibidas.

Culminando la recorrida por el establecimiento, llegamos al lote de toros (para uso propio y para venta). Observando sus extraordinarias masas musculares entendemos porque los terneros que producen tienen esos rendimientos que los hacen los favoritos de la industria frigorífica.