



Nacameh

Vocablo náhuatl para "carnes"

Volumen 4, Número 1, Junio 2010

Difusión vía Red de Computo semestral sobre Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Derechos Reservados[©] MMX

ISSN: 2007-0373

<http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/>



¿Calidad de la carne o carne de calidad?*

Jorge Hernández Bautista¹ y Francisco Gerardo Ríos Rincón²✉

¹*Escuela de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca.* ²*Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Autónoma de Sinaloa.* ✉ *Autor para correspondencia: fgrios@uas.uasnet.mx*

Resumen

Con el surgimiento de un consumidor más exigente y mejor informado, las plantas de proceso y los establecimientos autorizados para la obtención y el procesamiento de carne y productos cárnicos, buscan alcanzar la calidad a través del control de diversas estrategias y acciones fundamentales durante el proceso de obtención, conservación y en la presentación de los productos pecuarios al consumidor, para mejorar y preservar su condición organoléptica y prolongar la vida de anaquel, con la garantía de que su consumo no cause daños a la salud; esto se ha convertido en una prioridad, tanto para la protección de la salud pública como para lograr un mayor acceso de estos productos en los mercados nacionales e internacionales.

De manera coloquial, el término calidad se aplica en un sentido de superioridad, cuando se afirma que el producto es excelente o de primera categoría; sin embargo, en este caso, la superioridad no puede determinarse objetivamente, sino que depende de la valoración subjetiva del consumidor y debido a esto, los conceptos de calidad suelen ser individualmente muy diferentes. Es por ello que el concepto calidad de la carne, no puede estar sujeto a la interpretación empírica o superficial que con regular frecuencia se utiliza con fines mercadotécnicos, sino mejor aún debe estar basado en elementos tangibles y objetivos y de fácil interpretación.

* Recibido noviembre 2009. Revisado Febrero 2010. Aceptado Marzo 2010.

Introducción

En la actualidad no solo es importante proveer de suficiente cantidad de productos cárnicos a la población, también es primordial cumplir con las expectativas de calidad que el consumidor demanda. Por lo anterior día con día los aspectos de calidad ganan mayor importancia.

En los últimos años en la mercadotecnia y comercialización de la carne y de los productos cárnicos es común encontrar términos como “calidad de la carne”, “carne de calidad”, “carne de marca”, “calidad de la canal”, “garantía de calidad”, “certificación de calidad”, etc. Sin embargo, ¿qué es lo que verdaderamente significa calidad?, dichas frases publicitarias ¿que indican o que quieren decir?.

Calidad es una palabra usada por casi todos aquellos que producen algo. Sin embargo calidad no siempre posee el mismo significado. Por un lado puede significar que se trata de un producto que cumple con ciertas especificaciones, también puede significar que se trata de un producto que de una u otra forma es mejor que otro similar, incluso a veces se aplica el término solo para justificar un precio elevado.

La Real Academia de la Lengua Española (DRAE, 2001) describe diferentes acepciones para el término calidad. La definición más original proviene del latín *qualitas* que significa: constitución o cómo está constituido cierto producto. No obstante el concepto no está bien definido lingüísticamente hablando, por lo tanto es difícil de explicar.

El presente escrito está orientado a discutir el concepto de calidad en la industria cárnica. También se hace énfasis en las frases publicitarias que involucran la definición de calidad. ¿Qué significa calidad?

De acuerdo con Hofmann (1994) la expresión “calidad” no es definitiva lingüísticamente hablando, incluso combinada con otras palabras o frases, su significado puede carecer de claridad. Por otra parte, Hammond (1955) define a la calidad como aquello que más prefieren las personas y para lo cual están dispuestos a pagar por encima del precio promedio; a su vez, la Sociedad Alemana de Calidad (1980), define a la calidad como la totalidad de las propiedades y características de un producto o de una actividad, que están relacionadas con la aptitud para satisfacer las exigencias requeridas o para satisfacer determinados requisitos. Esta descripción concuerda con la sugerida por la DRAE (2001) quien explica que el significado original de

calidad proviene del latín *qualitas* que significa: constitución o cómo está constituido cierto producto, por lo que se pudiera pensar que la “calidad de la carne” se enfoca a las propiedades o características que de manera natural debe de tener la carne o algún producto cárnico. Sin embargo en la mayoría de las ocasiones se usa el término en cuestión, para otorgarle a ciertos productos un sentido de superioridad, tal es el caso de la frase “carne de calidad”. En los siguientes apartados se hará mención a cada una de las controvertidas frases.

Definición de calidad de carne

El concepto de “calidad de carne” fue definido desde 1973, como la suma de todas las propiedades sensoriales, nutritivas, higiénicas, toxicológicas y tecnológicas de la carne (Hofmann, 1973); el autor argumenta que el término “suma” no debe de entenderse como una expresión matemática, si no mas bien como un sinónimo del término “conjunto”.

Desde el punto de vista práctico y objetivo en la década de los 90’s, la calidad de la carne se definió como la totalidad de las propiedades y características de la carne que son importantes por su valor nutritivo, sensorial, para la salud humana y para el procesamiento industrial (Hofmann, 1994). Esta definición también es válida para los productos cárnicos. Ramírez (2003), por su parte, denomina a estas cuatro características criterios objetivos o intrínsecos. El concepto toma en cuenta en su totalidad el significado de constitución natural, por lo tanto este puede ser caracterizado objetivamente con base en las propiedades de la carne. Esto significa que las propiedades de un producto pueden ser medidas, comprobadas, analizadas y descritas de manera objetiva.

La Sociedad Alemana de Calidad (SAC, 1980) utilizó este concepto para definir la calidad en los productos industriales; esta definición alcanza gran relevancia en los tiempos modernos, debido al empleo indiscriminado de antibióticos y el empleo de hormonas sintéticas en la producción de carne.

Desde un punto de vista más amplio, el concepto de calidad se refiere a su “constitución natural”; en este sentido, un producto de calidad es un producto con una valoración positiva que cumple con ciertos parámetros, por ello Leitzmann y Sichert-oevermann (1990) afirman que el concepto de calidad incluye la condición natural neutra, la valoración superior o simplemente el valor de un alimento.

Calidad en el sentido de superioridad

Coloquialmente el término calidad se aplica en un sentido de superioridad, cuando se asegura que “el producto es excelente” o de “primera categoría”; sin embargo, la superioridad no puede determinarse objetivamente, sino que depende de la valoración subjetiva del consumidor y debido a esto, los conceptos de calidad suelen ser individualmente muy diferentes. Por esta razón no se encuentra bien definida la calidad en el sentido de superioridad, sin embargo, se podrían establecer criterios mediante la participación de personas que determinen la superioridad de un producto por acuerdo recíproco. Para este tipo de estudios es importante el uso de técnicas de análisis sensorial y desde luego la utilización de panelistas entrenados o semi-entrenados (Alzaldúa-Morales, 1994). En el cuadro 1 se presentan los dos significados de calidad así como sus características.

Cuadro 1. Características de los dos significados más importantes de calidad
(adaptada de Hofmann, 1994)

Calidad	Superioridad
Constitución natural	Buena constitución natural
Propiedades y características	Producto de calidad
Calidad de carne	Carne de calidad
Material predeterminado	Primerísima calidad
Exactamente definible	No definible uniformemente
Se puede definir objetivamente	Puede fijarse mediante criterios
Medible	Vinculado a valoración positiva
Valor neutro	Subjetivo
Independientemente del momento de la evaluación (fijo)	Depende del momento de la evaluación

Una de las frases más utilizadas para mostrar la superioridad de la carne con respecto a otros productos de similar constitución es la siguiente “carne de calidad”, y en este ámbito, otras oraciones también conocidas son “producto de calidad”, y “primerísima calidad”. Con base en lo anterior, los autores someten a discusión esta última frase formulando la siguiente pregunta ¿existe buena y mala calidad? o ¿la calidad es de primera, segunda

y tercera? Definitivamente no, un producto tiene o no calidad, es decir la calidad no debe de tener grados, por lo tanto un producto es de calidad o no lo es. Al respecto Hofmann (1987) sugiere que en lugar de decir buena o mala calidad se pueden utilizar los términos apta o no apta, ya que por ejemplo las carnes PSE (pálida suave y exudativa) y DFD (de sus siglas en ingles dark, firm and dry) son aptas para la fabricación de determinados productos. Lo anterior debido a que la “aptitud” no es una categoría de calidad en sí misma, al igual que los conceptos “valor de utilidad”, “calidad de procesamiento” y “calidad de mercado”, son el resultado de las propiedades del producto y de su valoración, es decir entre mayor es el grado de aptitud mayor es el grado de valoración o viceversa.

Críticas a las definiciones de calidad

Se podrá decir que las definiciones de calidad de la carne que se han descrito son demasiado generales y poco prácticas, ya que no resulta posible determinar y registrar las variables de cada uno de los factores de un producto, no obstante para fines de definición los conceptos son los adecuados dado que se trató de definir calidad en su totalidad.

En la práctica las empresas cuentan con sectores, segmentos o divisiones, y cada uno de ellos desarrolla parte de la calidad total. Por ejemplo en una fábrica de embutidos es indispensable un departamento de microbiología, el cual se encargue de muestrear y evaluar la producción. Por otro lado, cuando se crea un producto nuevo este deberá ser evaluado sensorialmente por un panel entrenado, donde el facilitador o líder deberá tener un conocimiento científico de la evaluación (Meilgaard et al., 1999). Por lo anterior al momento de una discusión es preferible referirse al segmento de la calidad que se quiere tratar, así se tiene el segmento sensorial, microbiológico, de proceso y fisicoquímico.

Factores de influencia

A diferencia de los factores de calidad, los factores de influencia son dinámicos. Dentro de estos últimos se cuenta en primer lugar las condiciones de producción. Hofmann (1994) divide dichos factores en tres grupos:

1. Factores fisiológicos (especie, edad, sexo, manejo, alimentación, transporte y sacrificio de los animales)

2. Factores físicos (refrigeración, despiece, masajeado, picado, procesamiento y transporte).
3. Factores bioquímicos postmortem (degradación de ATP, rigidez muscular, aflojamiento de la rigidez muscular, maduración y degradación proteica).

Los factores antes mencionados se deben de incluir dentro del concepto “calidad de producción”. Aunque la calidad final de un producto cárnico depende directamente del proceso de producción, estos deben ser considerados separadamente como calidad de producción (Hofmann, 1990a; 1990b) o calidad de procesamiento.

La optimización de las condiciones de producción y su estandarización es un asunto inherente a la “garantía de calidad”.

Algunos autores frecuentemente mencionan que las condiciones de producción deben ser adjudicadas a la calidad del producto. La verdad es que estas condiciones no son componentes de calidad, sino más bien influyen sobre ella.

Valoración

En muchas ocasiones conceptos tales como preferencia, hábito, aceptación, valor de prestigio, valor social y en últimas fechas, valoraciones éticas y ecológicas, son adjudicados erróneamente al concepto de calidad. En realidad estas referencias corresponden al concepto de valoración.

La calidad del producto tiene una influencia muy importante sobre la valoración, sin embargo la publicidad y la correcta información sobre la valoración del consumidor no se deben de subestimar. Incluso en últimas fechas la calidad de producción ha tomado gran relevancia en la valoración final de un producto. Las influencias individuales y sociales, como los requerimientos de consumo, hábitos, prejuicios, temores, costumbres y tradiciones del consumidor influyen también de manera muy importante en la valoración (Hofmann, 1987; Figura 1).

En muchas ocasiones el precio de un producto no está determinado por la calidad del mismo, por tal motivo el precio no es una expresión directa de calidad, sino indirectamente a través de la valoración del comprador.

Desde el punto de vista de la economía el precio de un producto está determinado por la relación entre oferta y demanda. Pero la demanda

En algunos países Europeos el consumidor valora las siguientes cualidades: presentación y aspecto exterior apetitoso, frescura (color, olor, sabor, jugosidad), ternera (escasa resistencia a la masticación) e inocuidad para la salud (prácticamente libre de residuos y con capacidad para preservar sus propiedades). Se puede pensar que la carne y productos cárnicos que son etiquetadas como “carne de marca” debería obligatoriamente llevar los criterios de carne de calidad, sin embargo no siempre es así. Muchas de las veces el respaldo legal de cierta marca favorece a ciertos productos que no cumplen con las propiedades suficientes de calidad. Por lo tanto es importante que los productos que cumplen con los criterios de calidad determinados y con los requisitos de producción deban llevar un sello de control el cual certifique que el producto tiene estándares para considerarlo como carne de calidad.

Para una mayor comprensión de los términos relacionados con calidad en la industria cárnica, en el cuadro 2 se presentan algunas definiciones.

Conclusiones

La constitución natural o calidad de la carne se expresa en aquellas propiedades que pueden ser analizadas, determinadas y medidas objetivamente.

La calidad de la carne posee un valor neutro, mínimo o estándar de cada una de las propiedades naturales. Por encima de este término se encuentra “carne de calidad”, este es un caso positivo, especial y supremo. Algunas características que pueden contribuir al uso de este último término pueden ser la inocuidad del producto, ternera y gusto.

Los términos mala y buena calidad no deben ser utilizados, el término “calidad” solo se le debe otorgar a productos que cumplan con ciertos parámetros. En sustitución se pueden usar los conceptos carne apta o inapta, ya que incluso carnes con deficiencias y sin calidad son apta para ciertos procesos, tal es el caso de las carnes tipo DFD y PSE.

En México en los últimos años, la mercadotecnia y publicidad de la carne y productos cárnicos ha avanzado a pasos agigantados, es por eso indispensable que se construya un programa integrado de garantía de calidad, el cual permita certificar la veracidad de los slogan publicitarios mediante el monitoreo en todas las etapas de producción.

Cuadro 2. Definición de los términos más utilizados en la industria cárnica relacionados con la calidad.

Factores de influencia	Factores (causas, efectos), que influyen sobre la calidad
Factores	a) Componentes b) Características, propiedades
Calidad de la carne	Constitución de la carne. Suma (totalidad) de todas las propiedades y características (factores de calidad de la carne)
Criterios	Normas, características distintivas
Carne de marca	Carne provista de una marca con una invariable calidad (perteneciente a un programa)
Calidad de producción	Modo de producción y su efecto sobre la calidad de la carne y producto cárnico
Calidad de producto	Constitución natural de la carne o producto cárnico
Calidad	a) Constitución natural b) Superioridad
Factores de calidad	Componentes, características y propiedades de la carne y productos cárnicos
Carne de calidad	Carne con características de superioridad
Normas de calidad	Reglamentación para lograr determinados requisitos de calidad
Garantía de calidad	Medidas para la realización de determinados requisitos de calidad
Calidad de canal	a) En realidad: constitución natural, calidad de la canal y sus partes b) En la práctica: aspectos cuantitativos de la composición de la canal
Valoración	Apariencia, aprobación, apreciación, preferencia, aceptación, imagen

Referencias

- ANZALDÚA-MORALES, A. 1994. La valuación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia, S. A. Zaragoza, España
- DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA (DRAE). 2001. Disponible: <http://www.rae.es/>. Accesada Sep. 5, 2005.
- HAMMOND, J. 1955. Quality meat production. Reprint from the Journal of the Yorkshire Agricultural Society.
- HOFMANN, K. 1973. Was ist Fleischqualität?. *Fleischwirstch.* 53:485.
- HOFMANN, K. 1987. Der begriff fleischqualität. *Fleischwirtsch.* 67:44.
- HOFMANN, K. 1990a. Definition and measurement of meat quality. 36th Internat. Congr. Meat Scr. Technol. Habana, Bd. III. S. 941.
- HOFMANN, K. 1990b. Definition von fleischqualität und ihre messung. In: Muskelbiologie und fleischqualität Aktuelle Ergebnisse aus der fleischforschung. Ergebnisbericht 1990. Forschungszentrum für tierproduktion., Dummerstorf/Rostock (Vortrag an der Akademie f. Landwirtschaftswissenschaften. In Ost-Berlin).
- HOFMANN, K. 1994. Conceptos de calidad en carne y productos cárnicos. *Fleischwirstch español.* 2:3-12.
- LEITZMANN, C., W. Sichert-oevermann. 1990. Lebensmittelqualität aus der sicht des verbrauchers. *AID. Verbraucherdienst* 35 (4):69.
- MEILGAARD, N., CIVILLE, G.V. Y CARR, B.T. 1999. Sensory evaluation techniques. 2^a ed. CRC Press Inc, Boca Ratón, Florida.
- RAMÍREZ, A. G. 2003. Determinantes en la calidad e inocuidad de la carne de cerdo. Memorias del cuarto congreso internacional de Seguridad Alimentaria. Inocuidad y Calidad. Guadalajara, Jalisco.
- SOCIEDAD ALEMANA DE CALIDAD (SAC). 1980. Begriffe und formelzeichen. Im bereich der qualitatssicherung. Schrift Nr. 11-04, 1. Korr. Nachdruck der 3. Auflage. Beuth-Verlag, Berlín.