



La Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos (USMEF) es una asociación comercial sin fines de lucro creada en 1976 para mejorar la habilidad de los Estados Unidos para exportar carnes de alta calidad y productos de carne roja. Sus afiliados incluyen representantes de todos los sectores de la carne y de la comunidad agrícola de los Estados Unidos, como productores de ganado, empacadores de carne, procesadores, abastecedores, asociaciones de grano y de carne estatales y nacionales, exportadores comerciales y compañías en el ramo de la agricultura.

Para alcanzar sus objetivos, la USMEF trabaja con las empresas y los consumidores para promover el uso y consumo de productos de carne estadounidense en el extranjero. Para ello, cuenta con oficinas en diversas partes del mundo y con consultores expertos en la materia que trabajan con los gobiernos y sus agencias para mejorar las relaciones comerciales y eliminar o reducir las barreras o restricciones comerciales.

El éxito de la USMEF está basado en la estricta forma de calificar la carne de res, cerdo y cordero. USMEF avala la carne que tiene el factor más determinante para lograr su aceptación: el sabor, que consigue gracias al llamado "marmoleo", la grasa intramuscular que se derrite durante la cocción y que aporta mayor suavidad y jugosidad a la carne. Sobrepasa, además, los requerimientos mundiales de frescura y calidad y logra así ofrecer a los más exigentes paladares un delicioso sabor de calidad reconocido en el mundo.

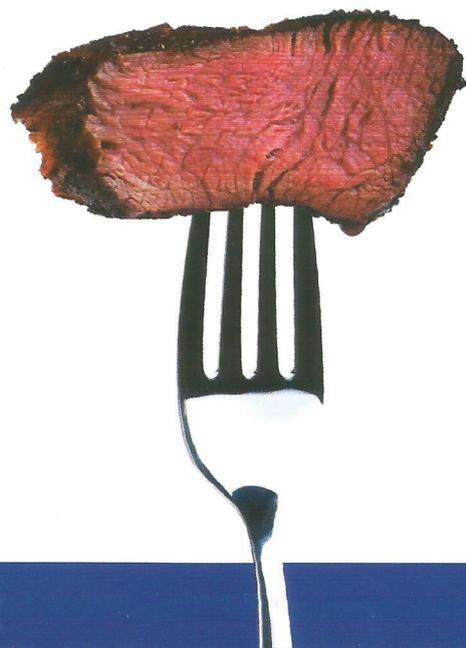
LA ACTUAL INDUSTRIA DE LA RES

Con la ventaja de poseer abundantes recursos naturales, Estados Unidos cuenta con vastas extensiones de terreno para el pastoreo del ganado y terrenos de cultivo fértiles para sembrar los granos de alimentación, que son el ingrediente principal en las raciones especialmente formuladas para la alimentación del ganado.

La carne que se produce en los Estados Unidos es reconocida a nivel mundial por su sabor y suavidad. Estos atributos de calidad son el resultado directo de las prácticas de producción en la industria y su compromiso con la satisfacción del cliente, al ofrecerle carne y productos de res saludables y nutritivos.

Existen en los Estados Unidos cerca de 900 rastros que reciben inspección federal y producen aproximadamente 34 millones de reses al año. Casi toda la carne de res de los EE.UU. es empacada al alto vacío, lo que permite mantenerla siempre fresca, aún sin refrigeración y es empacada en cajas; cortando los empacadores y proveedores la canal, ya sea en cortes subprimarios o cortes comerciales. El tamaño y estructura de la industria de la res en los EE.UU., combinados con la tecnología de manufactura y los controles de seguridad en los alimentos más avanzados del mundo, hacen posible para los clientes comprar cortes específicos de res de la más alta calidad, en cantidades grandes y pequeñas, a precios muy competitivos.

www.usmef.com





Actualmente la industria del ganado porcino de los Estados Unidos, la segunda en producción a nivel mundial, cumple el importante compromiso de ofrecer carne y productos de cerdo más saludables y con mejor control de calidad.

En la evolución del cerdo como importante fuente de alimento, destaca el hecho de que a partir de 1950 los productores de cerdo de los Estados Unidos concentraron sus esfuerzos para desarrollar una especie más magra, que pudiera satisfacer las demandas de un producto bajo en colesterol y grasa. Hoy en día, la combinación de una genética mejorada y las técnicas avanzadas de alimentación e higiene han dado como resultado un cerdo 50% más magro que en 1960 y prácticamente libre de los parásitos que provocan la triquinosis y la cisticercosis.

En la actualidad, la carne de cerdo de los Estados Unidos constituye una moderna y excelente forma de alimentación con nuevos y mejores beneficios.

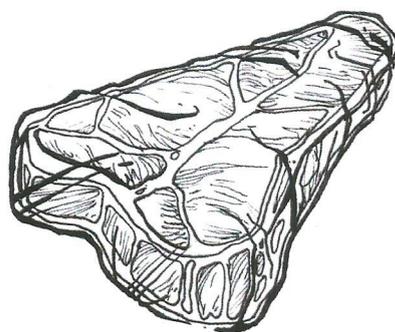
EMPAQUE AL VACÍO

La mayoría de las bacterias que causan el deterioro rápido de la carne requieren oxígeno para desarrollarse; en consecuencia, si se reduce o elimina por completo el oxígeno de los cortes, colocándolos en una bolsa sellada al vacío, se retrasa el proceso de deterioro al evitar el crecimiento bacteriológico.

El empaque al vacío consiste en envolver el producto en una lámina impermeable, resistente a la abrasión y sellada al alto vacío, lo que inhibe el crecimiento de mohos, levaduras y bacterias en la superficie de la carne. De esta forma, todo material que se use para la congelación y el empaque al alto vacío debe bloquear la entrada de aire y la salida de humedad.

Ventajas del empaque al vacío:

- Inhibe el crecimiento bacteriano.
- Permite el ablandamiento natural (maduración).
- Incrementa la vida de anaquel o almacenamiento.



EL COLOR Y EL OLOR

La carne empacada al vacío tiene un color morado o rojo profundo, este es el color natural del músculo en ausencia de oxígeno. El color que normalmente es asociado con la carne fresca es el rojo brillante, resultado de su contacto con el aire. Al sacar el corte empacado al vacío, cambiará a un color cereza brillante en aproximadamente 15 o 30 minutos.

La carne normalmente tiene un olor muy ligero. La carne empacada al vacío tiene un olor amargo parecido al de la leche cortada o ligeramente indeseable, debido al ácido láctico que existe cuando no hay oxígeno, esto es normal y no debe ser motivo de preocupación, ya que este olor desaparece después de estar expuesto al aire por aproximadamente 15 minutos. Si el olor no desaparece, verifique la fecha de caducidad de la caja para determinar la edad del producto.

A medida que se madura o añeja más, el olor tardará más tiempo en desaparecer, o podría no hacerlo en lo absoluto. En este caso, el producto no ha perdido su sabor. Posteriormente, verifique con la persona que abrió la caja y, si había un paquete con fuga, el olor está siendo causado por bacterias. En ese caso el olor sería no de yogurt o leche cortada, sino de carne descompuesta.

LA CARNE EMPACADA EN CAJAS

Actualmente los avances tecnológicos en las máquinas de empaque al vacío facilitan el transporte y almacenamiento de la carne dentro de cajas de cartón, con o sin tratamiento impermeabilizante, que son ideales para productos en refrigeración, permiten un manejo higiénico y facilitan su transportación.

Ventajas de la carne en cajas:

1. Mejor utilización de cada pieza.
2. Reducción de costos de transportación.
3. Menos espacio para almacenamiento dentro de la cámara de refrigeración.
4. Deshidratación reducida de la canal y menor contaminación bacteriana.
5. Mayor vida de anaquel.
6. Mayor uniformidad del producto en cuanto a calidad, corte, recorte y especificaciones del tamaño.
7. Reducción en mano de obra.
8. Mejor manejo de inventario.
9. Reducción de posible merma no prevista.



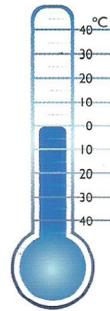
REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Si la carne de los Estados Unidos viene empacada al alto vacío puede llegar a tener una duración en refrigeración de 2 a 4 semanas, mientras la cámara trabaje entre los 0 °C y los -4 °C y el empaque no se rompa; en caso de sacarla del empaque, la carne tendrá una duración de 4 a 5 días posteriores al desempaque.

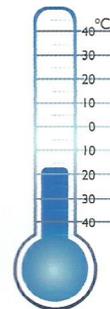
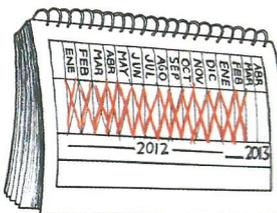
En el caso de un producto congelado, si la cámara de congelación trabaja a los -18 °C, el producto puede llegar a tener una vida de anaquel de hasta 14 meses, mientras el empaque siga en buen estado, de otro modo tendrá una menor duración con tendencia a deshidratarse.

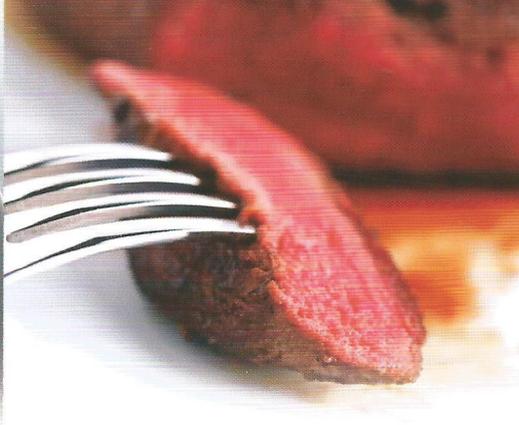
El tiempo de congelación de carne en pieza básica es de 7 horas por kilo, aproximadamente.

REFRIGERACIÓN
ENTRE 0°C Y -4°C



CONGELACIÓN
-18°C

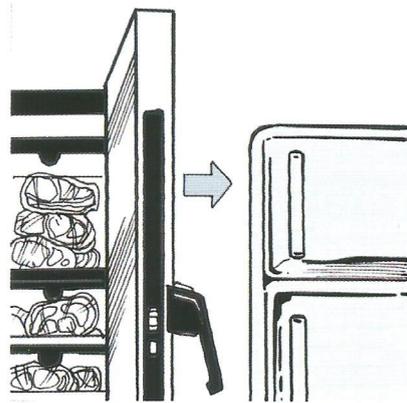




DESCONGELAMIENTO

La mejor manera de descongelar la carne es pasarla de la cámara de congelación a la de refrigeración, de esta manera no pierde ninguna de sus cualidades nutricionales, de calidad, textura y jugosidad.

Existe una cantidad permitida de desjuge en el proceso de descongelación y es del 3.5 al 5% del peso total del corte. De cualquier otra forma, el desjuge se incrementa deteriorando la composición del corte.



IDEAL.
DE CÁMARA DE CONGELACIÓN
A LA DE REFRIGERACIÓN:
3.5 A 5%.

EL DESJUGE

Desjuge o exudado son términos utilizados para identificar la sanguaza, líquido morado-rojizo encontrado en los cortes de carne empacada. Aunque no se encuentra directamente relacionado a la salud o frescura, el nivel de desjuge en el empaque puede deberse a diversas causas como:

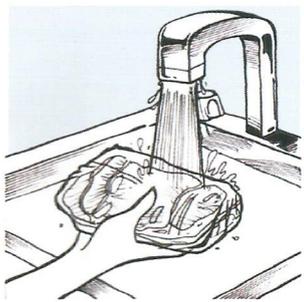
- Manejo inadecuado de la temperatura de almacenaje.
- Tiempo de almacenamiento excesivo.
- Falta de vacío absoluto.
- Estibas inadecuadas.
- Paquetes con fuga.

Los paquetes que han perdido por completo su vacío por haberles entrado aire son fuente de problemas potenciales. Estos paquetes con fuga son resultado de sellos defectuosos, perforaciones en la bolsa o de manejo inadecuado durante el almacenamiento, embarque y/o distribución del producto.

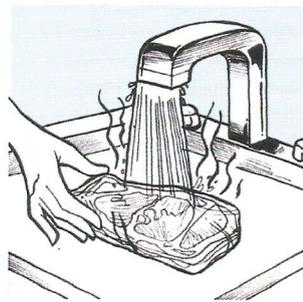
Para evitar los problemas causados por los paquetes con fuga:

1. Verifique todo el producto que llega.
2. Notifique al proveedor si la incidencia es alta.
3. Utilice los productos de paquetes con fuga tan pronto como sea posible.

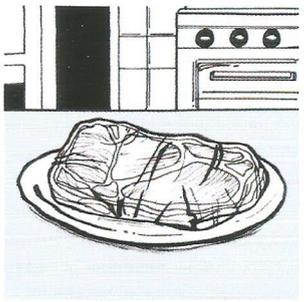
En caso de utilizar otros métodos (NO RECOMENDADOS), existe mayor merma por desjuge:



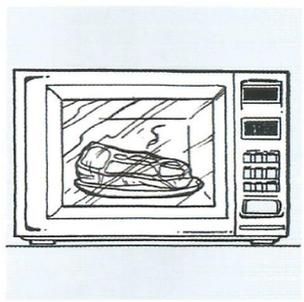
DE CÁMARA DE CONGELACIÓN
A CHORRO DE AGUA FRÍA:
7 A 12%.



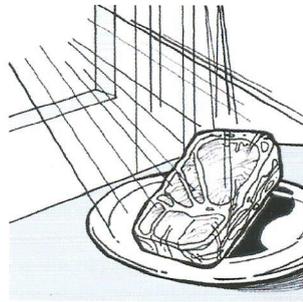
DE CÁMARA DE CONGELACIÓN
A CHORRO DE AGUA CALIENTE:
15 A 20%.



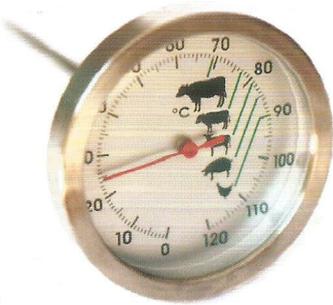
DE CÁMARA DE CONGELACIÓN
A TEMPERATURA AMBIENTE:
22 A 25%.



DE CÁMARA DE CONGELACIÓN
A HORNO DE MICROONDAS:
22 A 25%.



DE CÁMARA DE CONGELACIÓN
A RAYO DE SOL:
27 A 35%.



	RES	CERDO
ROJO INGLÉS	46-55°C	
MEDIO ROJO	55-60°C	63°C
MEDIO	60-65°C	66-74°C
TRES CUARTOS	65-71°C	71°C
BIEN COCIDO	>71°C	77-85°C

RES - TÉRMINOS DE COCCIÓN



ROJO INGLÉS
ES SELLADO POR AMBOS LADOS A FUEGO ALTO, LA CAPA EXTERNA QUEDA BIEN COCIDA Y EL CENTRO CRUDO E INCLUSIVE FRÍO.



MEDIO ROJO
LA CAPA EXTERNA ES SELLADA EN PLANCHA O PARRILLA DEJANDO EL CENTRO DE COLOR ROJO O CASI CRUDO Y CAFÉ CLARO A LAS ORILLAS.



MEDIO
TÉRMINO IDEAL, NO PIERDE JUGOSIDAD, ES SELLADO O MARCADO EN LA PLANCHA O PARRILLA DEJANDO EL CENTRO ROJO.



TRES CUARTOS
EL CENTRO SE TORNA DE COLOR CAFÉ CLARO CON LAS ORILLAS PERFECTAMENTE COCIDAS, COMIENZA A PERDER JUGOSIDAD Y SABOR.



BIEN COCIDO
ES EL MENOS RECOMENDABLE, PIERDE HASTA 70% DE JUGOSIDAD, QUEDANDO DURA. TOMA UN COLOR CAFÉ-GRIS Y QUEDA SIN JUGO.

CERDO - TÉRMINOS DE COCCIÓN



JUGOSO
ALCANZA LA TEMPERATURA DE 63° C (145° F)*



MEDIO
ALCANZA LA TEMPERATURA DE 66° C (150° F)*



TRES CUARTOS
ALCANZA LA TEMPERATURA DE 71° C (160° F)*



BIEN COCIDO
ALCANZA MÁS DE LOS 77° C (170° F)* DE TEMPERATURA

*la temperatura siempre se debe tomar al centro del corte.



PUNTOS CLAVE QUE DEBES SABER SOBRE LA CARNE