vinetur

Cata de carne, la nueva tendencia de Argentina

Argentina, reconocida mundialmente por su tradición y pasión por la carne, se ha convertido en un destino obligado para aquellos que desean experimentar el sabor auténtico de los cortes de primera calidad.

miércoles 14 de junio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En la tierra del Malbec y el asado, saber más sobre el mundo de la carne se está empezando a volver algo imprescindible. Por eso conversamos con Alejandra Picallo, licenciada en Ciencias Químicas, docente e investigadora de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y especialista en análisis sensorial en carne y productos cárnicos para conocer mitos y verdades de la carne.

¿Cómo llegaste al mundo sensorial especializado en lo cárnico?

Hace casi 30 años cuando estaba estudiando el último año de la carrera de química entré a trabajar en el equipo de análisis físicos y sensoriales del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Ahí se trabajaba mucho en carnes frescas entonces me empecé a interiorizar. Y después empecé a tener becas de perfeccionamiento y viajé a Cataluña, España, Japón y Francia.

Antes las empresas no le daban importancia al mundo sensorial y ahora lo sensorial se está fortaleciendo cada vez más y es importante tener el visto bueno del punto de vista sensorial para el desarrollo de un producto.

Cuando empezamos, en los inicios del 2000, uno de los problemas que teníamos era que el consumidor no sabía lo que era la carne envasada al vacío. En cambio ahora hablar de carne envasada al vacío es lo más normal porque ahora sabemos que favorece la vida útil del producto entonces la mayoría de las carnes vienen al vacío. Pero antes a la gente no le gustaba el aspecto de la carne al vacío, no le gustaba lo que veía. De hecho hicimos varios focus group y la gente rechazaba el producto al verlo envasado al vacío.

¿Cómo se cata la carne?

Para evaluar las carnes tomamos el músculo del ojo de bife porque es representativa y es homogénea en ese bloque de tres o cinco costillas. En crudo primero se evalúa el color, veteado o marbling que es la infiltración de grasa en el músculo o el espesor de grasa dorsal. El color de la carne cocida lo evaluamos en una escala que desarrollamos en el panel de cata. Y para la carne cruda utilizamos los patrones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) o de Australia porque ya están estandarizados y porque son los que usan los frigoríficos para medir el color de la

carne.

Después de mirar la carne, la vamos a oler desde unas placas de vidrio para que la contaminación sea mínima. Así se hace el análisis en una escala de 10 cm no estructurada y cada degustador tiene las referencias para cada uno de los descriptores como los de apariencia, los texturales y los de flavour o olfato gustativos.

Es importante hacer la distinción entre flavour y gusto. Porque el gusto son solamente cinco: dulce, salado, ácido, amargo y umami y el flavour es la combinación compleja de sensaciones olfato-gustativas trigeminales.

Entonces, dentro de lo olfato gustativo lo primero que evaluamos es el olor, que es por vía directa. Después cuando tenemos la muestra de carne en la boca hay una mezcla de cosas, porque aparecen los descriptores olfato gustativo, los texturales y la dureza. A los que se suman la masticabilidad, fibrosidad, jugosidad y residuos, que están relacionados al tejido conectivo del animal. ¿Cómo se evalúa cada uno de estos atributos? Por ejemplo, la jugosidad se evalúa recién de la tercera a la quinta mordida. La dureza en la primera mordida y para la masticabilidad tengo que ver cuántas masticaciones tengo que hacer hasta poder llevar el producto al estado de deglución. ¿Tengo que contar? Sí, hay que contar todo.

También se evalúa la dureza instrumental y por qué no digo terneza porque es un atributo textural muy complejo e importante pero implica la parte de dureza -que es uno de los atributos mecánicos primarios- y de masticabilidad -que es un atributo mecánico secundario- y está relacionado a la cohesividad del producto. Cuando combinamos dureza y masticabilidad recién ahí tenemos la terneza, que implica el esfuerzo que tengo que hacer en la mordida y cuánto me cuesta desarmar la carne en la boca. Así que en general evalúo dureza por un lado y masticabilidad o cantidad de masticaciones por el otro.

Dentro de las evaluaciones olfato gustativas podemos apreciar notas dulces, por la sangre, saladas, metálicas -por el hierro- y también están los off flavours que son las notas no deseadas o no características de la carne. Por ejemplo, pueden estar contaminación, porque la carne se acidificó porque estuvo mucho tiempo en la heladera, por la alimentación, ya que ha pasado tener animales alimentados con chía y

con lino y que la carne tenga flavour a pescado. Por eso es interesante evaluar la alimentación en los animales porque modifican totalmente el flavour de la carne.



¿Hay como en el vino "terruños" para la carne?

En la carne influye mucho la raza de los animales y la localización de dónde son criados. También el sistema, si es intensivo o extensivo y la alimentación. Son muchos los factores que influyen en el producto final. Aunque el consumidor en general solo va a percibir lo que influye más en la dureza. Porque la gente dice 'qué tierna o qué dura es esta carne´. Pero por ejemplo en zonas más extremas, como en el noroeste de la Argentina, hay otras razas que son más fuertes para tolerar el clima del lugar. En cambio en La Pampa tenemos razas británicas que te garantizan una calidad de carne impresionante. Por eso en la Argentina casi no maduramos la carne, es decir, no la llevamos a cámaras de refrigeración de manera tal que las fibras se vayan degradando para producir una tiernización de la carne.

¿Cuáles son los aspectos a tener en cuenta para poder determinar la calidad de la carne?

Lo mejor es tener un buen animal, que sea de una buena raza y que tenga una buena alimentación. Porque es raro que teniendo un buen animal tengas una mala carne. Y en cuanto al producto cárnico es importante tener una buena materia prima. Por ejemplo, si alguien quiere elaborar un buen jamón tenés que garantizarte que la carne no tenga defectos de estrés porque sino vas a poder tener un buen jamón.

Y ¿qué es calidad desde el punto de vista de un consumidor?

El consumidor prefiere terneza, de hecho tiene casi un 40%/50% de factor de decisión de compra. La jugosidad tiene aproximadamente un 30% y el sabor tiene un 20% . Más allá del precio que es otro gran factor de importancia para el consumidor.

¿Qué consejos darías para comprar carne?

En carne fresca hay que prestar atención al color, que tiene que ser rojo cereza. A veces lo vemos un poco más oscuro si está al vacío porque el pigmento no tiene oxígeno pero al abrir el envoltorio y tomar contacto con el oxígeno debería cambiar a un rojo cereza. Después la carne no tiene que tener un aspecto seco, la grasa no tiene que ser amarilla oscura sino más bien pálida.

También recomiendo que si no van a consumir la carne rápido la compren envasa al vacío y en ese tipo de envase hay que evaluar qué cantidad de jugo liberado hay, ya que no debería haber mucho. Además es importante que no haya burbujas en el jugo porque si las hay significa que hay exceso de manipulación o microroturas en el film del envase; que pueden ser imperceptibles y de hecho muchos supermercados tienen este problema.

Por eso es muy importante elegir dónde comprar la carne, porque tiene que ser un lugar limpio y de confianza. Ya que la higiene es fundamental porque la cadena de frío no se puede cortar.



¿Qué cuidados domésticos hay que tener para cuidar un buen producto cárnico?

Recomiendo siempre cubrirla con film dentro de la heladera y sacar los productos de las bolsas que dan en la carnicería. Y si no la van a comer pronto lo ideal es congelar la carne. Si está al vacío la podés tener congelada unos 6 meses sin problema y en la heladera no más de 3 o 4 días.

Si hablamos de cortes de carne, ¿cuáles son las tendencias actuales?

Ahora se habla mucho de la picaña, que es la tapa de cuadril, y del osobuco. El lomo nunca falla y el peceto también es infalible, aunque no tiene tanto sabor.

¿Cuáles son los mitos sobre la carne?

Que la carne de cerdo es más perjudicial que la carne bovina. Mito total, de hecho los ácidos grasos del cerdo son espectaculares. Lo que pasa es que uno no está tan familiarizado comiendo carne de cerdo.

Otro más, se dice que los pollos están inyectados con hormonas, antibióticos o anabólicos y en realidad no es tan así. Hay que tener mucho cuidado con la información que se comparte ya que muchas veces en lugar de informar, desinforman.

Sommelier de carne

Con el auge del mundo de la carne, la Universidad de Buenos Aires ofrece la formación de sommelier de carnes ya que la carne está presente en el menú de más del 90% de los 350.000 restaurantes y hoteles de Argentina, y en el 100 % de los restaurantes de hoteles en el mundo.

En un país más que reconocido por la calidad de sus carnes, se celebra esta formación específica para enriquecer el conocimiento del sector gastronómico para que se pueda apreciar y determinar la calidad de la carne en forma estandarizada y con base científica, para beneficiar a todos los actores que forman parte de la larga cadena productiva.

El período de inscripción para el 5º ciclo lectivo se encuentra abierto hasta el 15 de agosto ya que el inicio de las clases teórico virtuales se llevará a cabo a partir del 1 de septiembre hasta el 29 de noviembre.

Más información en http://www.fvet.uba.ar/?q=cursoanual&ide=243