

## Pig Improver

### El siguiente paso para mejorar el valor total de la canal

Selección directa de suavidad y valor primario son incorporados al programa genético de PIC.



**Nos complace compartir que este verano PIC se convertirá en la primera empresa de genética porcina en comenzar la selección directa de valores primarios y suavidad. Esto es parte de la inversión continua a largo plazo en nuestro programa genético, enfocándonos en el desarrollo y la entrega de los mejores cerdos a nuestros clientes alrededor del mundo. Este mejoramiento en los cerdos destacará la inclusión de la suavidad a los programas de selección de PIC, y el próximo número de Pig Improver destacará la inclusión de los valores primarios.**

**Enfocados en la medición de los principales factores que afectan la rentabilidad, PIC continúa acelerando el potencial de la rentabilidad compaginando un enfoque continuo en la productividad y la eficiencia con un entendimiento completo de los factores que impulsan el valor total de la canal a través de toda la cadena de suministro de la carne de cerdo.**

“Indirectamente, siempre hemos seleccionado la carne de cerdo por su suavidad mediante su alta correlación con el pHu,” menciona Brandon Fields, del equipo de ciencia aplicada a la calidad de carne de PIC. **“Pero ahora somos capaces de incluir la selección directa para esta característica en el Programa de Mejora Genética de PIC mediante la inclusión de las medidas de la fuerza de corte de Warner-Bratzler.”**

Lea para **qué, cuándo, cómo y por qué.**

### ¿Qué?

Por primera vez en la historia de la industria porcina global, en varias poblaciones de cerdos se está midiendo directamente la suavidad mediante fuerza de corte de Warner-Bratzler, y esta información se está incorporando en el programa de mejoramiento genético de PIC.



### ¿Cuándo?

Actualmente se están recolectando los cortes de forma semanal, las cuales serán incluidas en los índices de los machos terminales a partir del verano del 2018.

### ¿Cómo?

Este emocionante desarrollo se ha contruido sobre el acertado y creciente fundamento del programa PIC GNX, en el cual la genética terminal elite se evalúa continuamente para determinar su crecimiento, eficiencia, robustez y valor de la canal, bajo condiciones comerciales reales. Cada semana, miles de cerdos comerciales con pedigrees identificados son criados en instalaciones comerciales. Las canales son procesadas de manera rutinaria, las

chuletas son extraídas, y después de un proceso consistente de preparación (por ejemplo un procesamiento fijo para su maduración o un método de cocimiento que incluya una temperatura constante), se toman diversas fuerzas de corte. Este método objetivo es la regla de oro para la evaluación de la suavidad.

### ¿Por qué es importante?

La suavidad está claramente relacionada con la satisfacción al momento del consumo, y en la mente de los consumidores se percibe como la calidad de la carne de cerdo. De hecho, varios estudios han confirmado la suavidad como el primer impulsor de la satisfacción en el consumo, y de la intención de volver a hacer esa compra. Aunque el pH final es el mejor predictor de la suavidad y un muy buen predictor de la calidad y otras características del producto en crudo, incluyendo sus características de procesamiento, no describe todas las variaciones en suavidad.

Por lo tanto, mientras los consumidores desean productos de cerdo atractivos, de buen precio, nutritivos y saludables, la investigación ha demostrado que los consumidores correlacionan la suavidad con su disfrute general al momento de comer carne de cerdo más de lo que lo hacen con otras propiedades sensoriales como la jugosidad o el sabor.



### Componentes de la suavidad

La suavidad es una característica compleja afectada por varios factores:

Está influenciada por varios componentes del músculo, incluidos el contenido de colágeno, la longitud del sarcómero y la proteólisis post mortem.

- El contenido de colágeno es similar en cerdos de edades similares.
- Los sarcómeros de mayor longitud resultan en una carne más suave.
- La proteólisis ocurre después del sacrificio y degrada las proteínas estructurales del músculo, lo cual resulta en un aumento de la suavidad.

El pH final está fuertemente correlacionado con la suavidad y la experiencia general al comer, así como con el color y las características deseables de procesamiento. En 1998, PIC comenzó a seleccionar para el pH final como el mejor predictor de la calidad general del cerdo, el cual también explica la variación en los productos tanto frescos como procesados.

La grasa intramuscular es un factor adicional que afecta la suavidad. La investigación ha establecido que por encima de un límite de aproximadamente 2% de grasa intramuscular (en el lomo), la carne de cerdo fresca tiende a proporcionar una suavidad óptima y ofrece mucha menos diferenciación.

Además, la investigación ha comprobado que el manejo de la canal en la planta (además del manejo del animal en granja, durante su transporte y antes del sacrificio), tiene un profundo efecto en las características de la calidad de la carne, incluyendo la suavidad. En 1996, PIC presentó una descripción completa de estos factores de manejo en nuestro Pork Quality Blueprint.

Guiados por el Blueprint, ofrecemos material líder en el apoyo técnico y el servicio de la ciencia de la carne, para ayudar a nuestros clientes a optimizar dichos factores, por favor envíe su solicitud de información o consulte con su gerente de ventas.

**La medición directa de la suavidad es una de las adiciones más recientes al Programa de Mejoramiento Genético de PIC.**

**Siga con nosotros para informarse sobre el desarrollo en curso.**

**Nuestro futuro – y el suyo – nunca se ha visto tan brillante, ya que PIC continúa con su promesa de Nunca Dejar de Mejorar.**

*En el siguiente Pig Improver: Valores primarios*