



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Producto /

Las buenas prácticas en el bienestar animal y su relación con la calidad final de la carne

Las buenas prácticas en el bienestar animal y su relación con la calidad final de la carne

Lunes, 20 de enero 2014

El bienestar animal es una preocupación cada vez mayor para los consumidores europeos que demandan no sólo alimentos más sanos y seguros, sino también obtenidos mediante prácticas que mantengan una adecuada protección animal. El bienestar animal, además, tiene importantes consecuencias en la calidad final del alimento. Álvaro Milla* nos explica en este artículo la relación entre bienestar animal y la calidad del alimento cuando está listo para consumir.

Así pues, el desarrollo de legislación de la Unión Europea sobre bienestar animal, pretende proporcionar información clara y precisa para los consumidores, simplificar la normativa y mejorar la formación de los productores.

El momento del sacrificio de los animales provoca sufrimiento, por lo que para reducir al máximo su dolor y angustia se hace necesario establecer unos criterios específicos a través de distintas normativas ([Reglamento \(CE\) 1099/2009](#), relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza).

Además, la protección de los animales en las fases de cría, transporte, sacrificio y tratamiento es una cuestión de interés público que influye en la actitud de los consumidores.

¿Qué consecuencias tiene una falta de bienestar animal?

La mejora en el bienestar animal contribuye a evitar el *stress* y a incrementar la calidad de la carne, por tanto, existe una correlación directa con una mayor productividad, homogeneidad y/o calidad del producto.

El estrés es uno de los principales causantes de la creación de defectos en la carne de los animales. En función de la intensidad y la duración, los efectos negativos aumentan.

Consecuencias de un bajo bienestar animal sobre la calidad de la carne:

- Color anormal.
- Carnes PSE (pálidas blandas y exudativas).
- Carnes DFD (oscura, dura y seca).
- Peor conservación y maduración.
- Mayor riesgo de contaminación.
- Depreciación del producto y caída de ingresos.

Carne PSE (pálida, blanda y exudativa, del inglés *Pale, Soft and Exudative*)

Las carnes PSE son causadas por un estrés severo sufrido inmediatamente antes de su sacrificio por ejemplo, al cargar y descargar los animales, al manejarlos y al aturdirlos. Todo ello conlleva una serie de procesos bioquímicos en el músculo, en especial, la rápida metabolización del glucógeno (glucogenolisis).

La carne entonces se vuelve muy pálida y adquiere una acidez muy pronunciada (pH 5,4 - 5,6 después del sacrificio). Esta rápida acidificación produce una intensa desnaturalización de las proteínas musculares, lo que a su vez reduce la capacidad de retención de agua y aumenta la palidez de la carne, siendo el resultado final una carne PSE.

Si se permite que los animales descansen antes de su sacrificio, y se les da un buen manejo a la descarga, se reduce considerablemente el riesgo de obtener carnes PSE. Las carnes PSE ocurren con mayor frecuencia en animales que tengan predisposición genética al síndrome de estrés porcino, y sean sometidos a un estrés corto y agudo.

Carnes DFD (oscuro, seco y duro, del inglés *Dark, Dry and Firm*)

Cuando hay un estrés o actividad física continuada y/o ayunos muy prolongados, el glucógeno muscular se consume y por consiguiente se genera poco ácido láctico después del sacrificio, siendo insuficiente la acidificación. Como consecuencia, se produce

una carne DFD al poco tiempo del sacrificio.

Esta carne es de una calidad inferior, ya que el sabor está menos acentuado y presenta un color oscuro. Eso hace que sean menos apetecidas por el consumidor

¿Cómo sabe el profesional de la hostelería si se ha cumplido con el bienestar animal?

Como hemos visto, el bienestar animal y la calidad del producto son dos aspectos estrechamente ligados. Pero, ¿cómo puede asegurar el profesional de hostelería, que los alimentos proceden de animales que han recibido unas buenas prácticas de bienestar animal? Existen dos herramientas fundamentales: el control de proveedores y la trazabilidad.

El control de proveedores se debe llevar a cabo mediante la solicitud de acreditaciones conforme se han aplicado unas prácticas en bienestar que garanticen una mayor calidad del producto. Se puede pedir, por ejemplo, acreditación respecto a la formación de los trabajadores que intervienen en la cadena productiva (transportistas, trabajadores de matadero y explotaciones ganaderas), en cuestiones relativas al bienestar animal.

En segundo lugar tenemos la trazabilidad “*del campo a la mesa*”; es decir, manteniendo la relación y documentación de todos los actores participantes. Se deben elegir proveedores que garanticen el cumplimiento de la legislación sobre control sanitario y bienestar animal. Por ejemplo: compra de huevos procedentes de gallinas camperas que han recibido un mejor cuidado, alimentación y manejo en la granja.

Álvaro Milla **Álvaro Milla Manzano** es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza. Trabaja como consultor y gestor de proyectos en empresas alimentarias (calidad, prevención de riesgos, medioambiente, seguridad alimentaria...), desarrollando gran parte de su trayectoria profesional en el sector de la hostelería. También colabora con el [Centro Fisioterapéutico de Zaragoza](#). @: millamanzano@gmail.com