

Ficha de Valorización de Resultados

122

PECUARIO / PRODUCTOS CÁRNICOS

Elaboración de Subproductos Cárnicos a partir de Especies Alternativas

Proyecto de Innovación en la Región Metropolitana

En el último tiempo, la tendencia de los hábitos de alimentación de los consumidores se ha caracterizado por la preferencia del consumo de alimentos preparados o pre-elaborados, especialmente por la incorporación de la mujer al mundo laboral y al incremento del ingreso *per cápita*. En este escenario, los productos procesados han tenido una demanda importante, y entre ellos, cabe destacar el sostenido crecimiento de la producción de cecinas.

Bajo este contexto, el principal desafío del proyecto valorizado fue fabricar y evaluar de manera experimental productos procesados (hamburguesas, patés, longanizas y jamones) a partir de especies animales alternativas (caprinos, equinos y ovinos) en etapa de desecho, elaborando finalmente productos que cumplan con el reglamento sanitario de los alimentos.

Es así como el desarrollo de esta iniciativa generó información fundamental para evaluar la elaboración de un conjunto de cecinas para consumo humano y productos para mascotas, a partir de carne proveniente de ovinos, caprinos y equinos. Los productos elaborados fueron: jamón cocido, paté, longanizas y hamburguesas.

Posterior a la elaboración de los productos, se realizaron pruebas para la determinación de la composición química, perfil de ácidos grasos, panel de aceptabilidad y panel de degustación. En tanto, aquellos destinados a las mascotas fueron evaluados por su composición química, perfil de ácidos grasos y aceptabilidad.



Esta ficha resume los resultados y lecciones aprendidas de este proyecto, expuestos en detalle en el libro correspondiente de la serie



Elaboración de Subproductos Cárnicos a partir de Especies Alternativas

Proyecto de Innovación en la Región Metropolitana

<p>Origen</p>	<p>Esta ficha fue elaborada a partir de la publicación que sistematiza los resultados, experiencias y lecciones aprendidas en la ejecución del proyecto “Elaboración de productos procesados a partir de especies alternativas”, desarrollado entre los años 2000 y 2003.</p> <p>La iniciativa fue cofinanciada por la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, y fue ejecutada por la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile (FAVET), en asociación con la Facultad Tecnológica de la Universidad de Santiago de Chile y Biocolor Chile S.A., en la Región Metropolitana.</p>
<p>Mercado nacional</p>	<p>En relación a la evolución que muestran las producciones de procesados cárnicos en Chile, en el periodo comprendido entre los años 2003 y 2007, cabe destacar que los cuatro productos que presentan un crecimiento constante en sus producciones, son: las hamburguesas, que subieron un 38,7%; longanizas, un 27,6%; jamones, un 23,4% y patés, que aumentaron un 19,3%, mostrando una clara aceptación por parte de los consumidores. Es necesario mencionar que las materias primas que se utilizan para la fabricación de las cecinas nacionales son provistas habitualmente por carnes de cerdos, bovinos y aves.</p> <p>Asimismo, el incremento productivo se ve favorecido esencialmente por el mejoramiento en la calidad e inversiones en tecnología, orientadas principalmente a la etapa de proceso, además de una oferta enfocada en la variedad de productos que se ofrecen finalmente a los clientes.</p> <p>Según información del proyecto precursor, desde finales de la década pasada los consumidores, y la sociedad en su conjunto, han mostrado importantes cambios en sus hábitos de vida, los que se han reflejado en una sostenida y permanente incorporación de la mujer al mundo laboral fuera de la casa, una mayor predisposición a comer en restaurantes y la adquisición de comidas preparadas o semi preparadas. Finalmente, la exitosa incorporación de la comida rápida a los hábitos alimenticios de los chilenos ha tenido como efecto secundario la presencia habitual de las hamburguesas en la dieta nacional. En el año 2003, la producción de hamburguesas en el país llegó a las 12.800 toneladas, y en el año 2007 esta cifra se elevó a 17.800 toneladas.</p>
<p>Alcances de la propuesta</p>	<p>De acuerdo a los resultados y conclusiones derivados del proyecto precursor, se visualiza factible el desarrollo de nuevos productos en la industria nacional de cecinas a partir de la industrialización de especies alternativas, es decir no utilizadas tradicionalmente en el rubro (equinos, caprinos y ovinos). La mayoría de los productos desarrollados tuvieron una buena aceptación, por lo tanto se considera factible su introducción en un mercado ya existente, específicamente en el segmento de consumidores jóvenes, tal como lo señalan las conclusiones de los <i>focus group</i> realizados.</p> <p>El desarrollo de los nuevos productos se puede convertir en una opción de negocio para productores, plantas de faenamiento e industrias de cecinas. Los productores de las especies antes mencionadas pueden encontrar una opción de negocio a partir de la posibilidad de vender animales de desecho a un valor más comercial. Las plantas faenadoras pueden obtener beneficios en la prestación de servicio de maquila o de la compra directa de animales de desecho para una venta posterior, y, por último, la industria procesadora de embutidos puede aprovechar esta oportunidad y procesar los productos propuestos u otros, para satisfacer y/o poner a disposición de sus clientes nuevos alternativas, diversificando la oferta en el mercado.</p>



Claves de viabilidad

Superación de barreras de mercado: es fundamental desarrollar una adecuada estrategia para abordar el mercado y las acciones que serán necesario realizar para enfrentar las barreras de mercado, entre éstas la percepción que tienen los consumidores de estas carnes, las que se asocian a una menor calidad que las consumidas habitualmente (vacunos, cerdo y pollo).

Industria interesada: la existencia de una industria interesada en el faenamamiento o que esté disponible para ofrecer el servicio de maquila es esencial, con la consecuente capacidad de invertir en nuevas instalaciones y/o en su adecuación, para cumplir con los requerimientos asociados a la faena de las canales equinas, caprinas y ovinas.

También será necesaria, para la viabilidad del proyecto, la existencia de plantas de elaboración de cecinas y/o embutidos que tengan interés en desarrollar nuevos productos, y que incorporen como materia prima a la carne proveniente de equinos, caprinos y ovinos, diversificando de esta forma la matriz de productos que ofrecen al mercado.

Escala de producción: uno de los desafíos más importantes, será la evaluación de un proyecto que incorpore a gran escala las producciones derivadas de la industrialización de las especies alternativas analizadas. Para esto, se deberá considerar la evaluación de las inversiones tecnológicas necesarias, los recursos a utilizar, el financiamiento, las posibilidades técnicas que se tienen para desarrollar los productos y el mercado.

El valor del proyecto

El valor del proyecto está dado por la información que aporta, a través de las evaluaciones de las características más importantes de cuatro productos desarrollados a partir de carne de caprino, ovino y equino. Esto permite establecer las bases para nuevas iniciativas y futuras evaluaciones, que posibiliten de manera más concreta la implementación de nuevas tecnologías y un plan de economías de escala, que tome en consideración diversos análisis para presentar de manera integral y sólida la factibilidad del desarrollo de esta iniciativa.

