

16 enero 2012

Ahora es cerdo "light"

El consumo per cápita en Yucatán, de 28 kilos al año

Satanizado durante muchos años, por considerarse que su carne era sinónimo de grasa dañina para el organismo humano, el cerdo ha recuperado sus niveles de producción y hoy día representa una industria que genera 6,900 empleos directos y 27,000 indirectos en Yucatán.

De acuerdo con productores locales, la mala fama del cerdo es cosa del pasado, pues ahora no sólo tiene menos grasa sino que ofrece nutrientes necesarios para el cuerpo humano.

Incluso, hay folletos dirigidos a la comunidad médica para subrayarle que los cerdos que se producen ahora son "light", con niveles de colesterol menores que los contenidos en las carnes de res y pollo.

Las siguientes estadísticas proporcionadas por la Asociación de Porcicultores de Mérida ofrecen una idea de la posición que tiene esta actividad en la economía yucateca:

-Yucatán ocupa el quinto lugar nacional en producción porcícola, con 100,247 toneladas de carne al año, pero en productividad (eficiencia y aprovechamiento) tiene el primer lugar.

-El valor de la producción de la porcicultura local asciende a \$2,990.000,000.

-La producción es de 1.300,000 cabezas de cerdo anuales para abasto.

-Cada año se exportan 15,300 toneladas a Japón y Corea.

Reacomodos

En los últimos años hubo un reacomodo en la industria. En suelo yucateco había más de 600 granjas; ahora son sólo 120.

De acuerdo con los datos proporcionados, esta reducción fue efecto de la globalización, pues muchos productores no pudieron hacer frente a la apertura de fronteras, además de que inicialmente Estados Unidos no respetó al pie de la letra los acuerdos de libre comercio y siguió protegiendo a sus porcicultores, en detrimento de los mexicanos.

En la actualidad, Estados Unidos es el principal introductor a Yucatán, como al resto del país, de grandes cantidades de carne de cerdo congelada, principalmente de pierna.

Los estadounidenses prácticamente sólo utilizan el filete, la chuleta, la costilla y, si acaso, el lomo. Todo lo demás es enviado a otros países y se le comercializa principalmente en supermercados, algunas veces con varios meses de congelación, lo cual no ocurre con la carne local. Se puede notar la diferencia con un detalle: a la carne importada se le inyectan sustancias que contribuyen a su conservación, pero al momento de descongelarla sobreviene una deshidratación considerable.

En cuanto a la calidad de la carne, la agrupación de productores expone:

-Los cerdos tienen ahora menos grasa. Incluso, producir un animal con grasa resulta más caro.

-La situación es tal que hay que importar grasa. Un ejemplo lo tenemos en cada período de elaboración de mucbilpollos, cuando hay demanda.

-El uso de la manteca de cerdo se redujo en forma considerable con la aparición de aceites de origen vegetal como fuente de grasa. Esto propició un aumento en el rendimiento de la carne magra en los animales.

-De 1980 a la fecha en los marranos se ha reducido el contenido de grasa en un 31%, de calorías en un 14% y de colesterol en un 10%.

La producción local es autosuficiente no sólo para Yucatán sino para la Península, de tal forma que, en teoría, no habría necesidad de importar.

Sólo el 45% de lo que se produce en la entidad -1.300,000 cabezas de cerdo anuales- cubre la demanda peninsular. El 55% restante es para otros mercados nacionales y para las ventas a Japón y Corea.

En Kekén, propiedad de Grupo Porcícola Mexicano, se concentra la mayor parte de los índices de producción. Según la Asociación de Porcicultores, esa empresa tiene el 50% de los "vientres" del Estado.

A pesar de los avances en la tecnificación no se ha podido erradicar la matanza clandestina, principalmente en el interior del Estado, que presenta algunos focos rojos por la falta de supervisión. De este tema nos ocuparemos en próxima entrega.- Angel Noh Estrada