

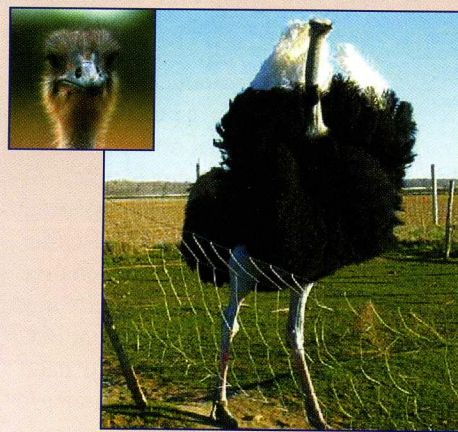
AVESTRUZ: NUEVA ALTERNATIVA DE CONSUMO DE CARNE

Dr. Juan Luengo L. (M.V.)

En la actualidad, el avestruz (*Struthio camelus*) es el ave de mayor tamaño, pudiendo llegar a medir alrededor de 3 metros de altura y 180 kilos de peso. Su explotación comercial se inició en 1860 en Sudáfrica con la comercialización de las plumas. Luego a partir de 1950, se agrega a las plumas el comercio de la piel y a mediados de la década de los 80 se da impulso a la producción de carne.

Por su tamaño y rentabilidad, la crianza del avestruz se puede considerar explotación más ganadera que avícola; más aun, se clasifica a esta ave como un semi rumiante, debido a la gran cantidad de fibra que es capaz de digerir al contar con un intestino delgado muy largo y desarrollado. De ahí que la carne del avestruz, de color rojo, muy similar en apariencia, textura y sabor a la carne de bovino, deberá competir en el mercado con esta carne y no con las carnes de aves. El beneficio que ofrece su explotación comercial ha hecho que la industria del avestruz sea considerada como la ganadería del siglo XXI.

Una de las razones por las cuales la crianza del avestruz ha sufrido un fuerte crecimiento en los últimos años, es la obtención de carne. El desarrollo de esta nueva alternativa agrícola se presenta con mucho futuro, ya que las necesidades del consumidor actual -sobre todo en las naciones más desarrolladas- se orientan hacia el consumo de alimentos más saludables y equilibrados nutricionalmente, calidad que ofrece la carne de avestruz al ser magra, de alto contenido en hierro, considerablemente baja en contenido graso, colesterol y calorías.



En el cuadro se puede apreciar que la carne de avestruz y la de bovino tienen el mismo contenido de proteína, pero tiene menos de la mitad de calorías, 25% menos de colesterol y sólo un octavo de la cantidad de grasa.

Las avestruces son sacrificadas a los 10 a 12 meses de edad, cuando alcanzan un peso de entre 100 y 110 kilos. El porcentaje de rendimiento varía entre 56 y 64% dependiendo de la edad, sexo y calidad de manejo. Los machos dan un rendimiento de 1.5% superior al de las hembras.

La canal representa el 58,59% del peso vivo, del cual el 62,5% es músculo, 9,2% grasa y 26,9% hueso. En la avestruz, toda la carne se ubica en los cuartos traseros, excepto cuello y un par de músculos de la espalda. (Foto 1). De cada canal los músculos, por su tamaño, se identifican como cortes. Significan el 41,3% de la canal y representan el 23,6% del peso vivo. Suman en total 11 cortes oficiales (Ostrich Breeders International). (Figuras 1, 2, y 3).

En las plantas despostadoras han agregado a los cortes oficiales, el osobuco de cuello y osobuco de perna (Figuras 4 y 5)

Los cortes comerciales oficiales obtenidos en el desposte son denominados de diferentes maneras dependiendo del país; en Chile, se denominan mayoritariamente "LOMO" (B, A, E, F, I) y "FILETE" (G, K, C, D, H) dependiendo del grado de terneza del corte.

Los cortes que se obtienen del avestruz son en general grandes, sin hue-

En cuanto a la composición de la carne de avestruz, se presentan a continuación algunos valores nutritivos comparativos con otras especies

Especie	Peso	Calorías	Proteínas (g)	Grasa (g)	Colesterol (mg)
Avestruz	85	96.9	22	2	49
Pollo	86	140	27	3	73
Pavo	85	135	25	3	59
Bovino	85	240	23	15	77
Ovino	85	205	22	13	78
Porcino	87	275	24	19	84

Ostrich Meat Industry Development

NOMBRE DEL CORTE	MUSCULO
A) BACK TENDER **	Obturatorius medialis
B) FAN *	Iliofibularis
C) OUTSIDE LEG ***	Gastrocnemius
D) INSIDE LEG ***	Fibularis longus
E) OUTSIDE STRIP *	Flexor cruris lateralis
F) INSIDE STRIP *	Iliofemoralis
G) OUTSIDE THIGH *	Iliotibialis lateralis
H) OYSTER *	Iliofemoralis externus
I) TOP STRIP *	Iliotibialis cranealis
J) PEARL *	Ambiens
K) TIP *	Femorotibialis
i) OSOBUCO DE CUELLO •	Vértex y músculos de la región
m) OSOBUCO DE PIERNA •	Vértex y músculos de la región
* Obtendidos del muslo.	
** espalda	
*** pierna	
• Se suman a los cortes oficiales	

so, grasa en poca cantidad o escasa, tejido conectivo escaso y superficial, textura superficial gruesa con fibras musculares, la mayoría, de orientación paralela.

La introducción de este tipo de carne en el mercado nacional no va a ser fácil, a no ser que el volumen del mercado del avestruz sea capaz de que una carne exótica y costosa pueda ser adquirida por una parte importante de la población. Algo similar ocurrió hace muchos años con la aparición de los pavos en el mercado nacional, también considerada su carne un producto novedoso exótico y caro, hasta que la mayoría de los productores de pavos comenzaron a concentrarse en la producción para mataderos, logrando con ello un producto de consumo masivo y económico.

La iniciación, introducción y desarrollo de una nueva ganadería en el país, abre un mundo de posibilidades y de retos al hombre emprendedor que busca nuevas alternativas. La carne de avestruz representa una interesante posibilidad de negocio para los productores chilenos que esperan captar

FIGURA 1
CANAL DE AVESTRUZ
Y SUS CORTES

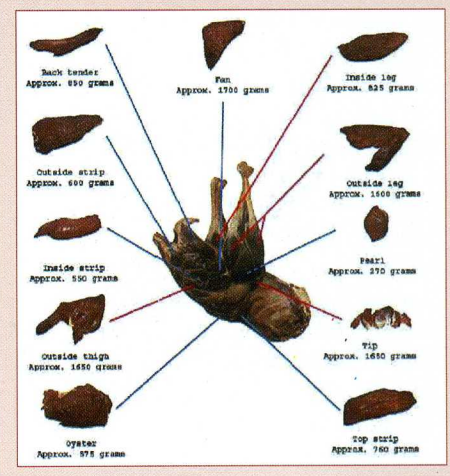


FIGURA 2
CORTES DE CANAL DE AVESTRUZ

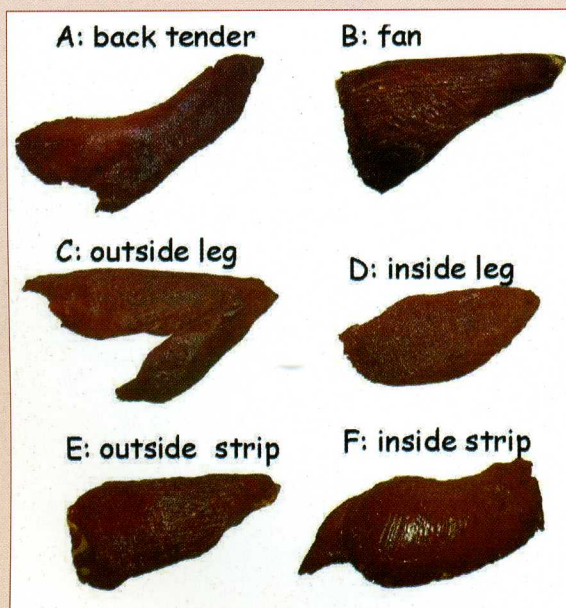
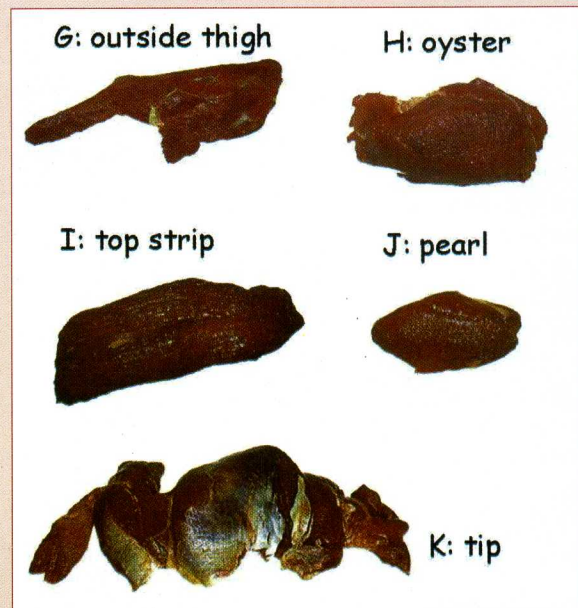
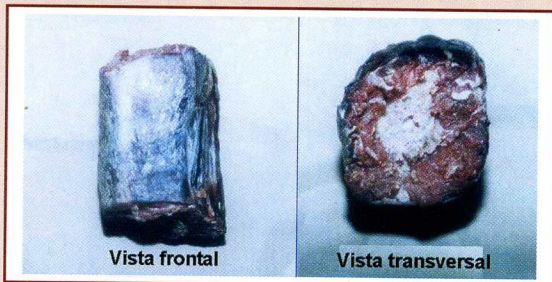


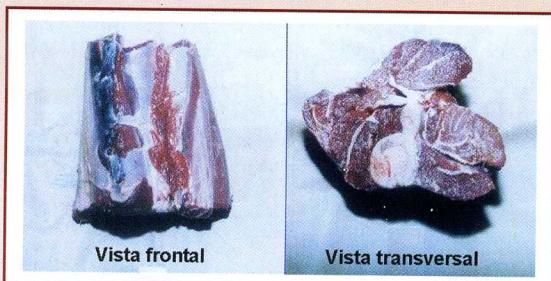
FIGURA 3
CORTES DE CANAL DE AVESTRUZ



**FIGURA 4
CORTES NACIONALES DE CANAL
DE AVESTRUZ OSOBUCO DE CUELLO**



**FIGURA 5
CORTES NACIONALES DE CANAL
DE AVESTRUZ OSOBUCO DE PIERNA**



en los próximos años algún porcentaje del actual consumo de la carne de bovino

Hoy, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Corporación de Fomento a la Producción (CORFO) han aprobado proyectos de desarrollo en producción, crianza y comercio de esta ave, materializados en una Asociación de Criadores de avestruces y una Empresa Comercializadora "COMERTRUZ".

Dr. Juan Luengo L. (M.V.)
Departamento de Medicina Preventiva Animal
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias.
Universidad de Chile.

COMPARE NIVELES PROTEICOS Y RECOMIENDE EXCELENCIA EN NUTRICIÓN

Champion[®]

Adulto



- ✓ Alto Perfil de Aminoácidos Esenciales
- ✓ 24% de Proteínas de Alta Calidad
- ✓ 81% de Digestibilidad Comprobada

El perro tiene diferentes requerimientos nutricionales dependiendo de la etapa de la vida en que se encuentre. Por esto recomienda:



Champion Cachorro
Desde los 2 meses.
(también hembras en etapa final de gestación y en lactancia)



Champion Adulto
Entre 1 y 6 años.



Champion Senior
Desde los 6 años.



Información técnica de nutrición
www.champion.cl/cinu.htm
Boletín técnico "Determinación de la digestibilidad aparente del alimento Champion adulto"