



DMRI Procesamiento de cerdos machos enteros

¡Estar preparado para sacrificar cerdos machos enteros y lograr que sea rentable!

En la Unión Europea, la producción de cerdos machos enteros está en aumento a medida que más mataderos abren sus puertas para recibirlos. Los productores de cerdos han buscado durante mucho tiempo soluciones para evitar la castración de los lechones. Desde una perspectiva climática, este enfoque ofrece la ventaja de que los cerdos machos tienen una mejor utilización del alimento que los machos castrados. Sin embargo, no está exento de riesgos, ya que algunos de estos cerdos desarrollan un olor desagradable conocido como olor sexual. Esto puede resultar en quejas de los clientes y en una disminución del valor de la canal. Además, varios aspectos deben abordarse, como el manejo de los animales, el procedimiento de sacrificio, la clasificación de las canales y los cambios en la composición de estas que pueden afectar los rendimientos y la economía del matadero.

Más información

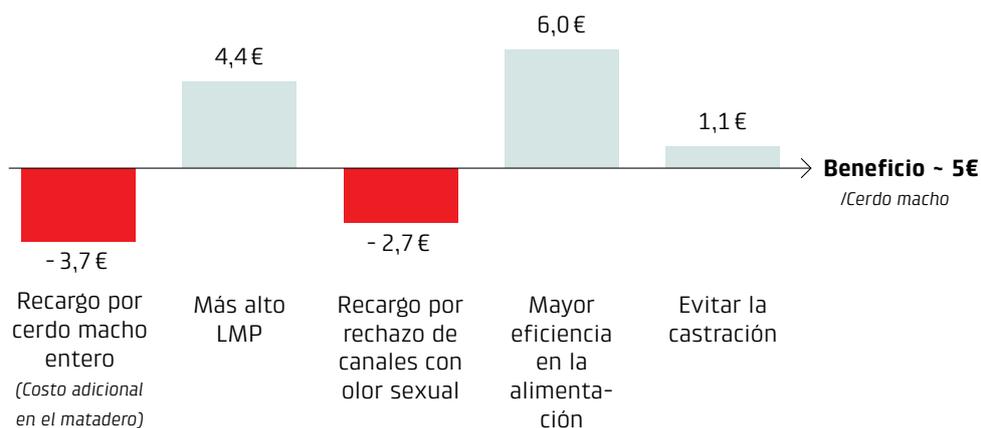
→ www.dti.dk/male-pigs



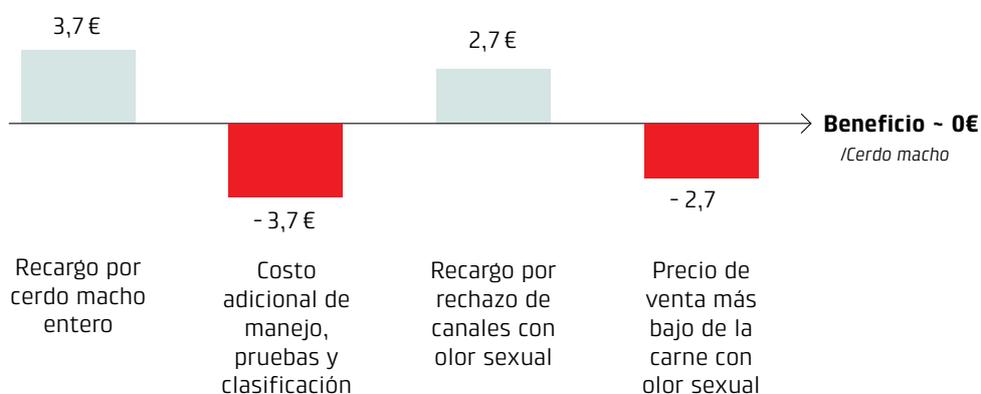
**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**

¿Dónde está el dinero?

PRODUCTOR DE CERDOS MACHOS ENTEROS



MATADERO



Ejemplo de un matadero con una tasa de rechazo del 5% de canales con olor sexual. Comparado con la producción y procesamiento de machos castrados.

Si no se descartan demasiados machos enteros debido al olor sexual en el matadero, la economía general en la producción de cerdos machos enteros es buena en comparación con los machos castrados. Sin embargo, son los productores de cerdos quienes obtienen beneficios, y los costos recaen principalmente en el matadero en forma de trabajo adicional, gastos para realizar pruebas de olor sexual y precios de venta más bajos para la carne con olor sexual. Por lo tanto, es de suma importancia que la estructura de pago desde el matadero al productor esté equilibrada para que la economía del matadero al menos se mantenga a flote.

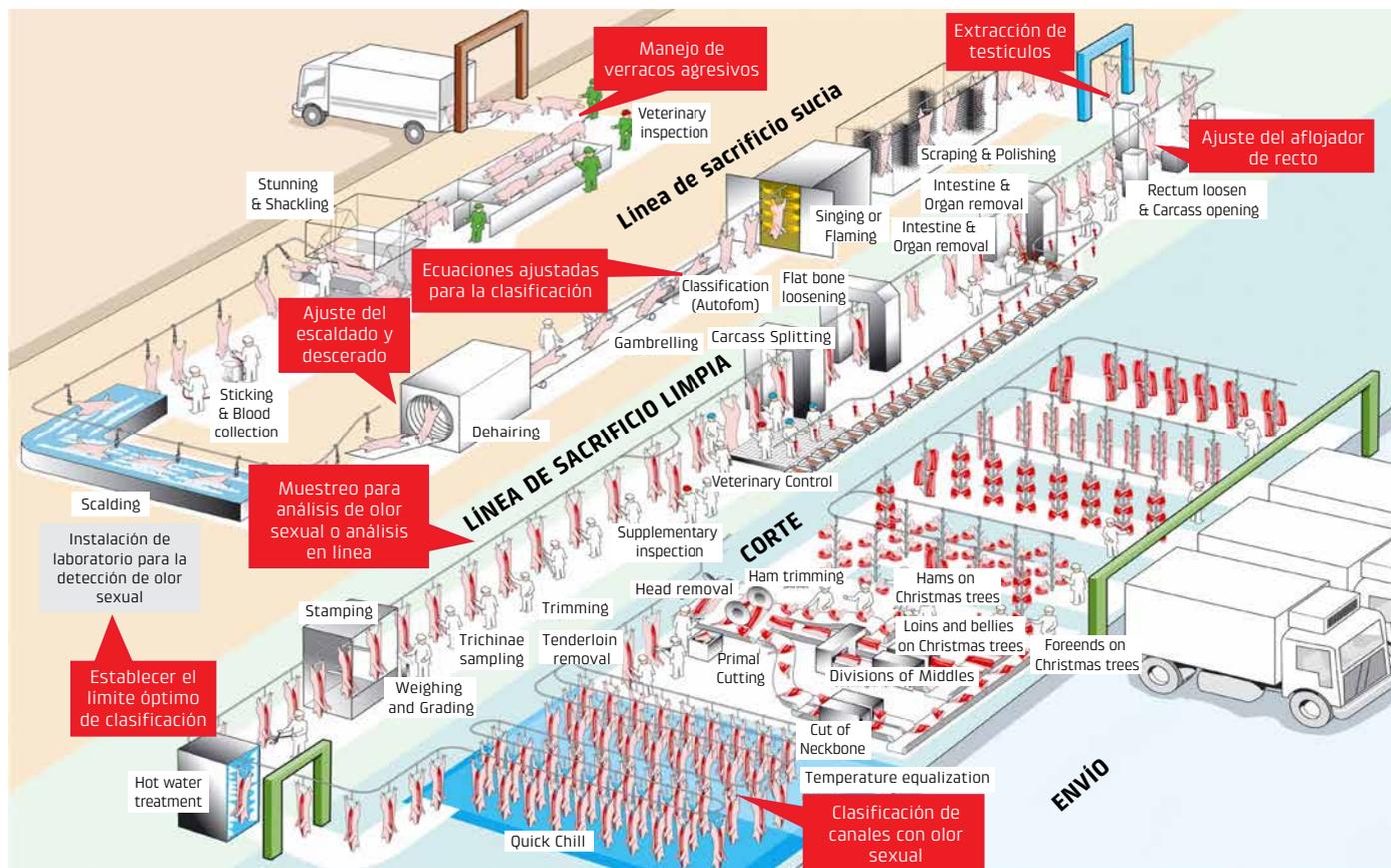
¿Qué aspectos deben abordarse en un matadero?

Si hasta ahora solo ha sacrificado cerdas y cerdos castrados, hay varios aspectos que necesita cambiar y ajustar en la producción. Algunos son bastante sencillos y solo requieren ajustes y capacitación de los operarios, mientras que otros son más complicados y requieren conocimientos expertos e inversiones.

Un problema paralelo también surge si produce productos cárnicos procesados y utiliza carne con olor sexual como materia prima. En caso de que sea así, existen varias estrategias que se pueden emplear para reducir el riesgo de que los consumidores reciban productos con olor sexual.

¿DEBERÍA REALIZAR PRUEBAS EN LAS CANALES PARA DETECTAR EL OLOR SEXUAL?

Algunos mataderos han sacrificado machos enteros con éxito y durante muchos años sin realizar pruebas para detectar el olor sexual. Esto brinda la ventaja evidente de que no es necesario invertir en equipos y posiblemente en capacidad de laboratorio para analizar las canales en busca de olor sexual, lo que a su vez ahorra los costos asociados de funcionamiento. La desventaja también es evidente, ya que existe el riesgo de que la carne con olor sexual llegue a los clientes. Podemos ayudarle a identificar las ventajas y desventajas de omitir las pruebas para detectar el olor sexual, así como las opciones disponibles para detectar y segregarse las canales con olor sexual.



NUESTRO ENFOQUE PARA PREPARARLE PARA SACRIFICAR CERDOS MACHOS ENTEROS.

Emplearemos un enfoque sistemático para ayudarle desde la consideración inicial de comenzar a sacrificar cerdos machos enteros, hasta que haya implementado todos los cambios necesarios y su producción esté funcionando sin problemas. Un proyecto típico consta de tres fases, como se describe a continuación.

FASE 1: ANÁLISIS DE PRODUCCIÓN

- **Estimación aproximada del potencial económico y costos basados en cifras clave:**
 - Descripción de las preparaciones necesarias para que el matadero comience a sacrificar machos enteros, junto con una estimación aproximada de las implicaciones económicas. Este entregable servirá como base para la decisión de la empresa de proceder con estimaciones y planificación más detalladas.

FASE 2: PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN

- **Desarrollar una propuesta detallada de implementación optimizada en costos específica para la empresa:**
 - Describir la logística, trazabilidad y equipos necesarios para muestreo, análisis de muestras y clasificación.
 - Desarrollar una estrategia para el uso de la carne con olor sexual.
 - Describir los cambios necesarios en la línea de sacrificio y el manejo de animales.
 - Establecer un plan para ajustar la ecuación de clasificación para el cálculo del Precio Medio del Ganado (LMP).
 - Realizar un análisis financiero integral que cubra tanto la inversión inicial como los costos operativos para todos los aspectos mencionados anteriormente.

FASE 3: IMPLEMENTACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

- **Ayudar en la implementación y puesta en marcha:**
 - Desarrollar un plan para implementar las soluciones sugeridas.
 - Asistir en la implementación de los planes, capacitación, ajuste de análisis y procesos, y puesta en marcha del procesamiento de machos enteros.

DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro



Lars Kristensen
Head of Meat Quality. PhD
Process Design and Operations
✉ Lrk@teknologisk.dk
☎ +45 72 20 26 70
www.DMRI.com



**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**