

¿POR QUÉ LAS CARNES ROJAS CHILENAS SON BUENAS?

Luis Opazo Ruiz

Periodista, Máster en Comunicación Empresarial

Encargado de Comunicaciones y Marketing

INIA Remehue

INIA lleva más de 60 años desarrollando tecnologías para la producción de carne

1

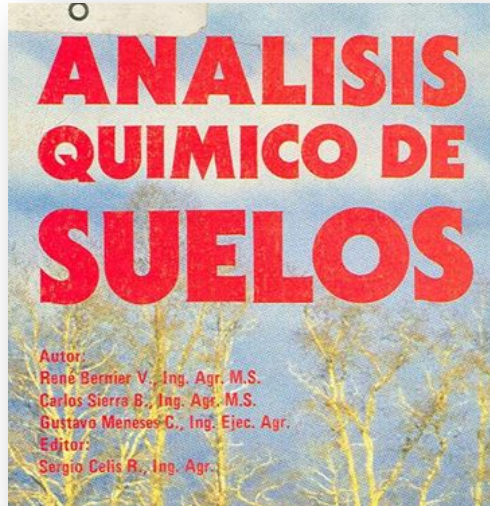
INIA Remehue tuvo el primer

2

de Fertilización, mejoramiento y manejo de pra

3

Sistemas de conservación de forrajes



Gracias a los avances científicos y al trabajo de los productores hoy tenemos carne de excelente

Engordas de invierno

Engorda a pastoreo con
finalización en invierno

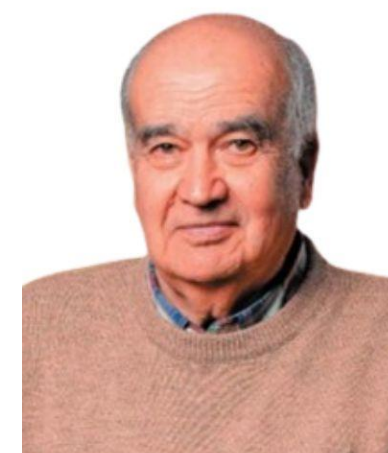
Suplementación

Ensayos de uso de distintos
granos, suplementos y forrajes
conservados.

Engorda con

distintas razas

Estudios de engorda con razas puras e híbridos



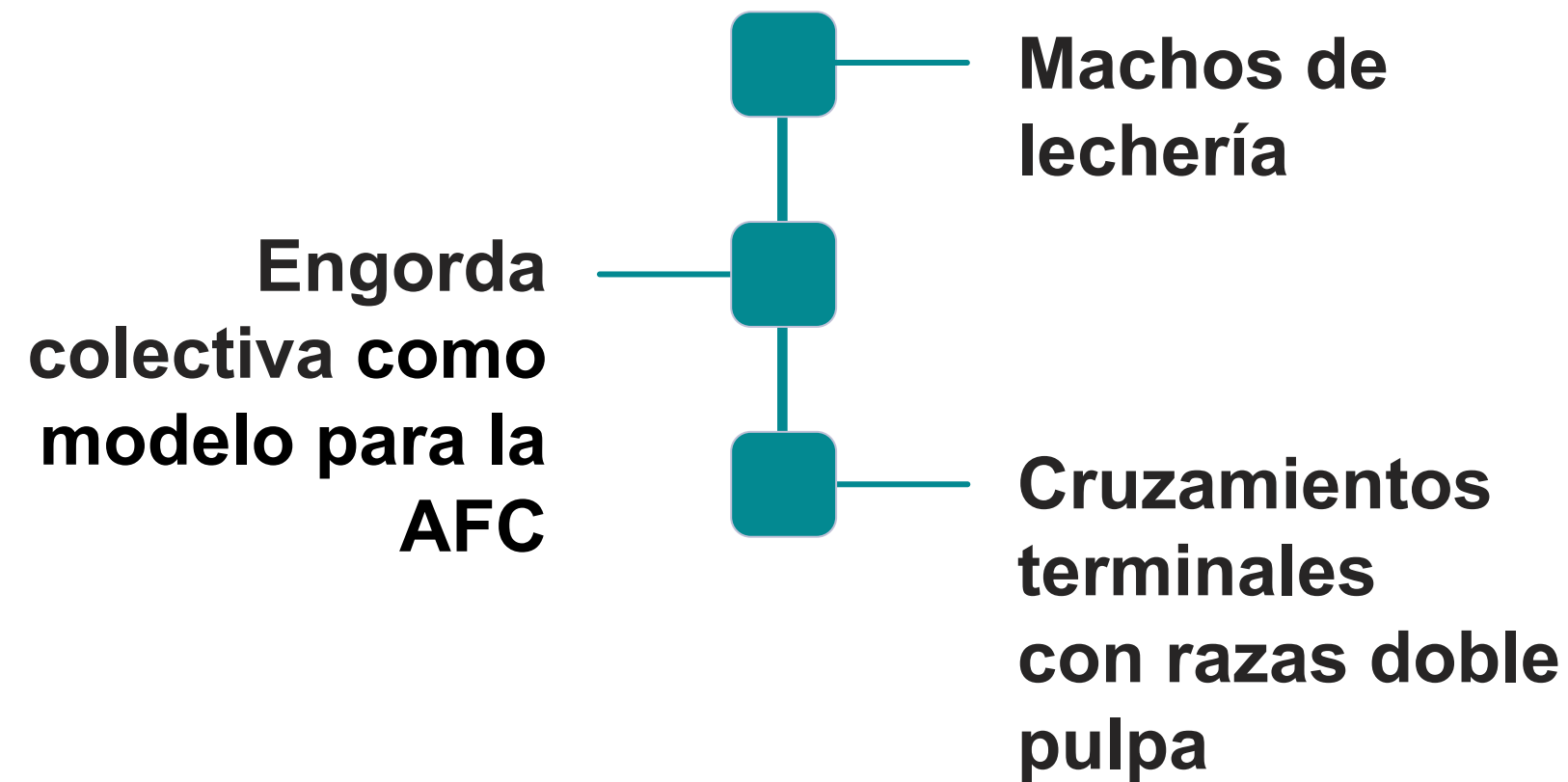
Ljubo Goic M.
Fue uno de los fundadores de INIA Remehue, líder nacional de ganadería, investigador emérito de INIA, pionero en todos los trabajos de I+D en producción de carne, con una trayectoria de 40 años en la institución.



Enrique Siebald Sch.
Uno de los primeros investigadores de INIA Remehue. Destacó por sus trabajos en el área de ganadería y mejoramiento de praderas naturales. Con una gran vocación como extensionista dio un especial apoyo a la agricultura familiar campesina.

Mejorando la competitividad

INIA ha trabajado para disminuir la pérdida de competitividad en el mercado nacional y los problemas de rentabilidad, potenciando el desarrollo tecnológico y productivo.

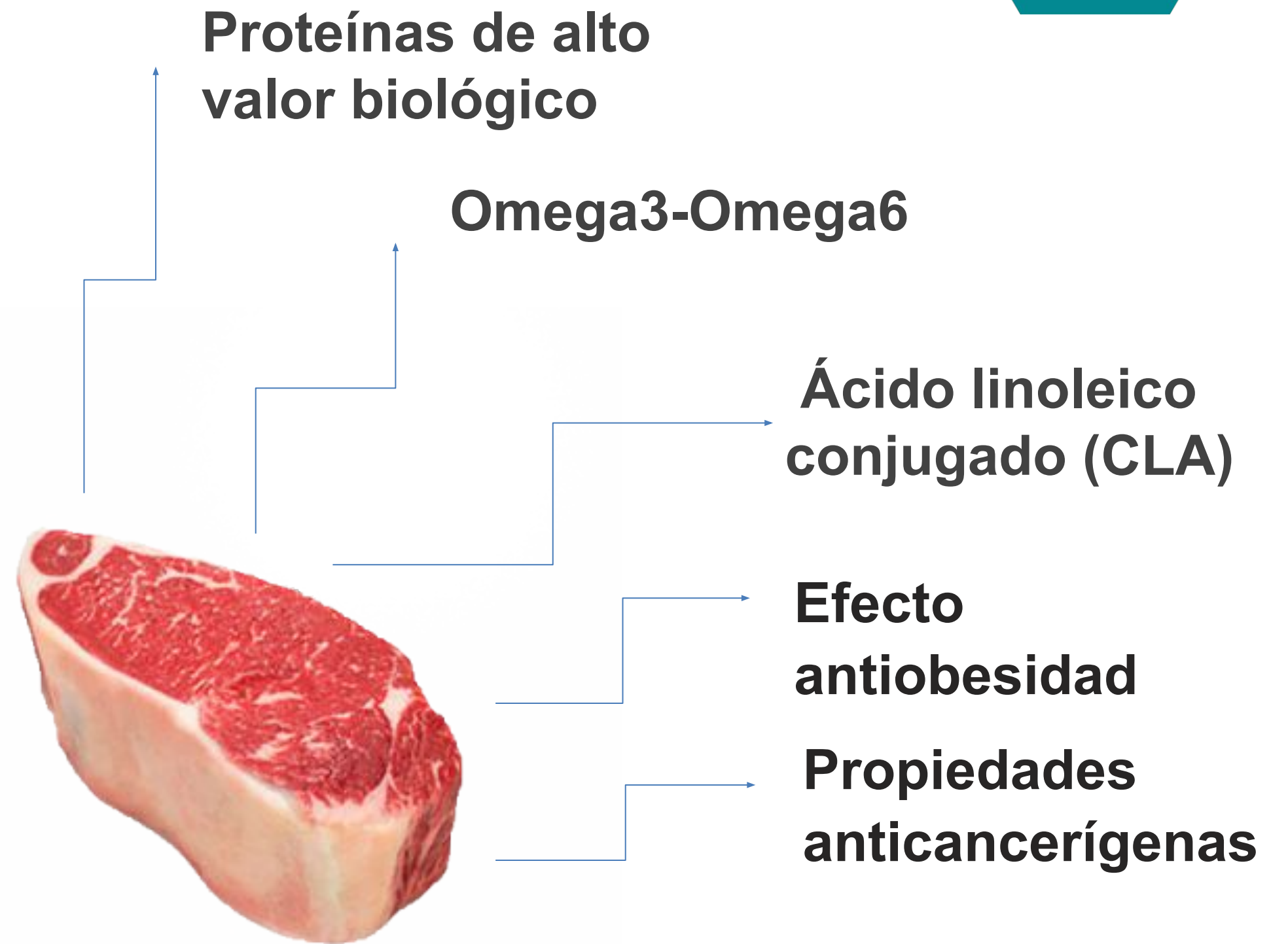


CALIDAD DE CARNES ROJAS

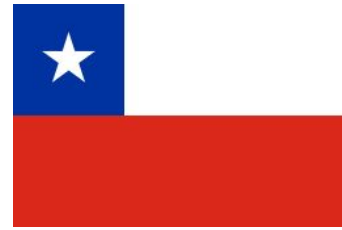
Calidad de carnes rojas nacionales



Rodrigo Morales, Doctor en Calidad de carnes, investigador de INIA y Coordinador Nacional de Ganadería.



CARNE CHILENA



5% - 8%
Grasa
intramuscular

CARNE USA



15% - 25%
Grasa
intramuscular

Gran aporte de nutrientes



Zinc	 12 tarros de atún
B12	 7 pechugas de pollo
Hierro	 3 porciones de espinaca
Riboflavina	 2 1/3 pechugas de pollo
Tiamina	 2 pechugas de pollo
<small>Source: USDA Nutrient Database for Standard Reference, Release 12 © 1999, National Cattlemen's Beef Association.</small>	

Figura 1. Equivalencia de la cantidad de nutrientes encontrados en 85 g carne con la cantidad de otros alimentos necesaria para igualar el mismo nivel nutritivo.



Calidad de carnes rojas

La carne tiene metabolitos que sus alternativas vegetales no aportan.

Similar Nutrition Labels = Nutritionally Equivalent?

Ground Beef	
Nutrition Facts	
Serving size (113g)	
Amount Per Serving	
Calories	220
% Daily Value*	
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 5g	25%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 60mg	20%
Sodium 70mg	3%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 23g	46%
Vitamin D 0.1mcg	0%
Calcium 12mg	0%
Iron 2mg	10%
Potassium 289mg	6%
Thiamin 0.05mg	4%
Riboflavin 0.2mg	15%
Niacin 4.8mg	30%
Vitamin B6 0.4mg	25%
Folate 6mcg	2%
Vitamin B12 2mcg	80%
Phosphorus 175mg	15%
Zinc 4.6mg	40%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

One is a beef burger
the other one is a plant-based alternative

Which is which?



Plant Alternative	
Nutrition Facts	
Serving size (113g)	
Amount Per Serving	
Calories	250
% Daily Value*	
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 8g	40%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 370mg	16%
Total Carbohydrate 9g	3%
Dietary Fiber 3g	11%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 19g	38%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 180mg	15%
Iron 4.2mg	25%
Potassium 610mg	15%
Thiamin 28.2mg	2350%
Riboflavin 0.4mg	30%
Niacin 4.8mg	30%
Vitamin B6 0.4mg	25%
Folate 115mcg	30%
Vitamin B12 3mcg	120%
Phosphorus 180mg	15%
Zinc 5.5mg	50%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Beyond protein and vitamins



Protein, vitamins, minerals, saturated fat

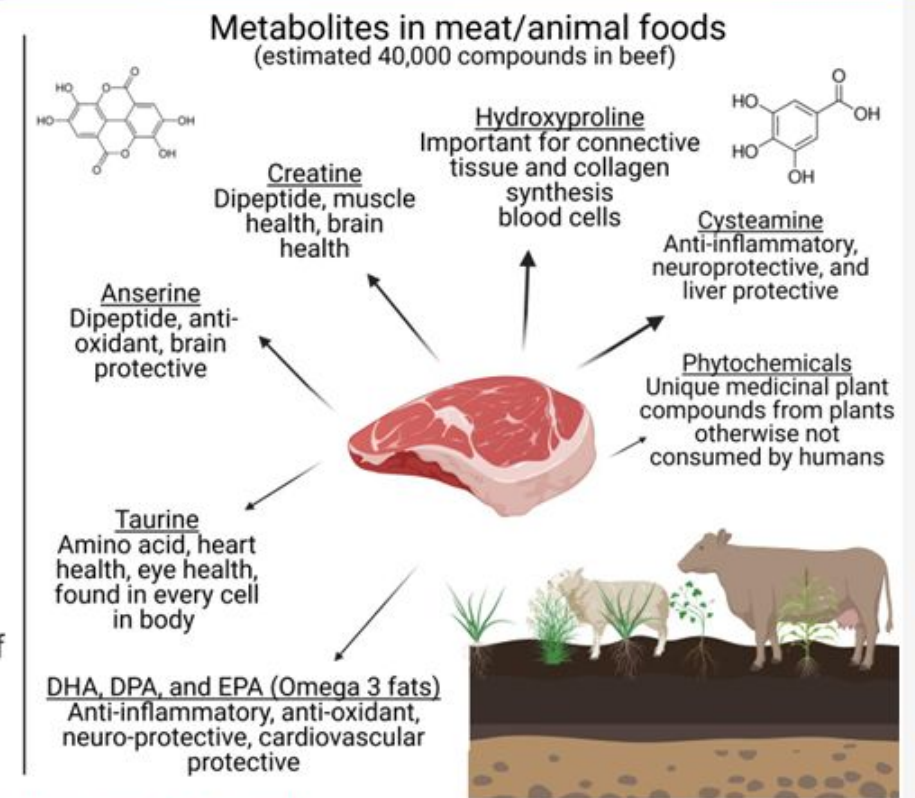
Beef Metabolome	
Nutrition Facts	
Serving size (112g)	
Amount Per Serving	
Calories	140
% Daily Value*	
Total Fat 4.5g	8%
Saturated Fat 2g	19%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 65mg	22%
Sodium 20mg	1%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 24g	48%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 13mg	0%
Iron 2.7mg	15%
Potassium 329mg	8%
Riboflavin	10%
Vitamin B6	20%
Vitamin B12	40%
Zinc	40%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Food labels contain **<13 nutrients**; USDA Database tracks **150 components**. These form the basis of our "nutritional understanding" and dietary guidelines/policies.



Food matrix contain **>10,000s metabolites** potentially capable of impacting human health (Their importance should not be ignored!)



We do not eat nutrients, we eat foods. Food is more than the sum of nutrients.

Stephan van Vliet, investigador de la Universidad de Uta (USA) determinó que el 90% de los metabolitos presentes en la carne de vacuno no están en los productos vegetales, entre ellos nutrientes con efectos positivos conocidos para la salud humana como fenoles, vitaminas y antioxidantes.

CONCLUSIONES

La Región de Los Lagos principal zona

La Región de Los Lagos es una de las principales regiones productoras de carne bovina en Chile, con el 31% del ganado de carne y una participación de alrededor del 35% en la producción nacional.



La Araucanía	Los Ríos
366.347	332.289
17,74%	16,09%
Los Lagos	
660.407	
31,97%	

Cifras oficiales Encuesta Bovina 2019.

Tiene todo para convertirse en una potencia de ganadería

sostenible

Condiciones

naturales y de alta productividad para la producción de carne natural en base a prácticas de alta productividad

Excelencia sanitaria

Barreras geográficas que nos ayudan a mantener condiciones sanitarias de excelencia.

Productores

responsables con la calidad y el cuidado del medio ambiente.

Tecnología de punta

2 frigoríficos en Osorno habilitados para exportar a los mercados exigentes del mundo.



Hay que ponerse de acuerdo en la oferta que podemos hacer al



Holstein 15,93%
Cruzas leche
6,77%
Otras 3,36%



Jersey 2,57%



Angus 19,11%
Otras razas
carne 2,81%



Cruzas para
carne
18,90%



Overo
Colorado
18,84%



Overo Negro
7,83%



Hereford
3,87%

Sistema productivo y tipo de

carne

Sistemas productivos

Libre Pastoreo (Grass Fed)

Carne Natural

Orgánica o Ecológica

Holístico regenerativo

Carnes premium

premium

Hay más de 15 marcas compitiendo por la preferencia de los consumidores en el segmento de carnes Premium y Regenerativas.

Carnes de bajo costo para

el mercado nacional

La carne de vacuno de consumo masivo en Chile debe competir con carnes de cerdo y aves y carnes rojas importadas que



Estrategia para impulsar el consumo de carne nacional



Investigación

Continuar haciendo investigación científica e innovación gastronómica.

Educación

Informando a los consumidores sobre los beneficios de la carne.

Promoción

Impulsar una campaña nacional potente para promover las carnes rojas chilenas.

Mensajes de calidad

nutricional

Proteínas de alto valor

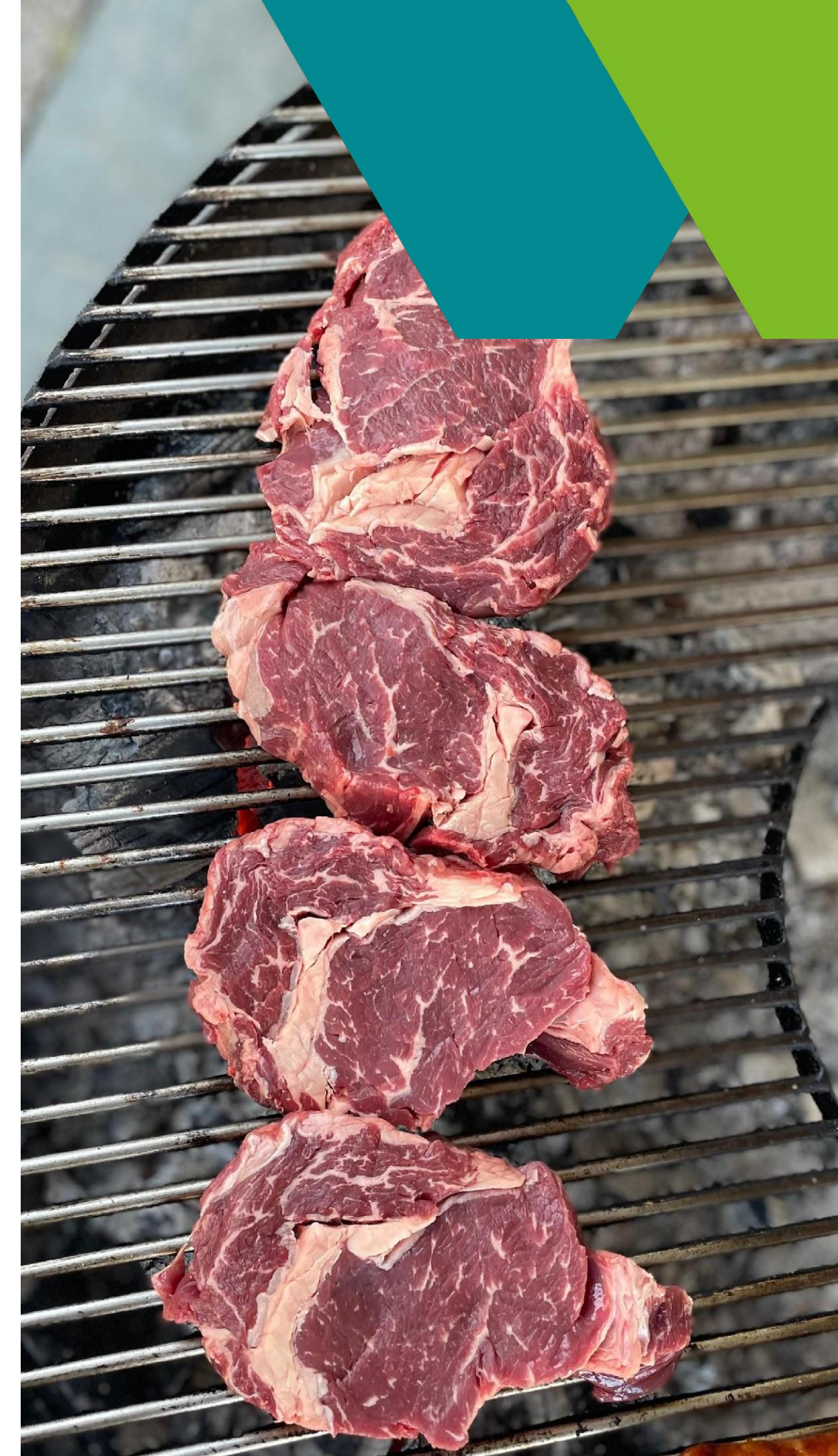
Nuestras carnes aportan proteínas de alto valor biológico esenciales para una dieta equilibrada.

Vitaminas y minerales

Son ricas en nutrientes cruciales para el buen funcionamiento del organismo.

Nutrientes únicos

Ofrecen compuestos irremplazables por otras fuentes. Además de ácidos grasos saludables y con propiedades funcionales (Omega3 y CLA).



Mensajes de bienestar animal y

sostenibilidad

1

Buenas prácticas

Sistemas productivos respetuosos con el bienestar animal.

2

Baja huella de

Carbono
El sector Agricultura bajó del 11% al 8% las emisiones, mientras que el sector Energía tiene el 76%.

3

Captura de carbono

El sector silvoagropecuario contribuye a la captura de Carbono en especial en la Región de Los Lagos.



Fuente: INIA. Inventario Nacional de Gases de Efecto Invernadero.

Mensajes de beneficios económicos y sociales

Apoyo a la economía local:

La carne importada tiene una alta Huella de Carbono de transporte y además es de una calidad inferior.

Optar por carne de vacuno regional contribuye al desarrollo económico de la región y el país.

Significa dejar los recursos en casa, fomentar la creación y mantención de cientos de empleos y la inversión en la industria ganadera nacional.

Además, ayudamos a mantener los estilos de vida rurales y apoyamos a miles de productores, en su inmensa mayoría familias campesinas.



10 de julio de 2024

Por qué elegir carne nacional en vez de importada



2 de julio de 2024

5 razones saludables por las cuales comer carne de vacuno nacional

¡MUCHAS GRACIAS!