

Ceba en Galicia: optimización e protocolización dun sistema de engorde de becerros frisóns rendible e replicable (MR331 FEADER 2022-062B)

En primeiro lugar, foi preciso protocolizar metodoloxicamente e seguir, polo miúdo, todo o proceso aplicado na explotación modelo. Para a elaboración dun protocolo común tiveronse en conta os procedementos e protocolos internos da explotación modelo e refundíronse nun documento titulado "Protocolo de explotación e programa sanitario de vacún. Manexo e ceba de gando frisón". Servirá de guía para aquelas persoas interesadas en aplicar o sistema de manexo de gando frisón proposto no proxecto. Tamén se desenvolveu unha ferramenta informática coa finalidade de axilizar o seguimento dos becerros que permitirá a monitorización de cada becerro durante todo o proceso, o que facilitará todas as tarefas de control, manexo e documentación da explotación modelo, que posteriormente se poida aplicar e transferir a outras explotacións interesadas.

Actividade. Obtención dos datos produtivos

Os resultados son os valores medios dun total de 871 animais seguidos entre xaneiro de 2023 e xuño de 2024. Sacrificáronse cunha media de 258 días (peso vivo 317 kg; peso canal 259 kg). Os becerros entraron a desteta con 45 kg, onde permaneceron 70 días, pasaron ao cebadeiro (163 kg) e estiveron 163 días. O consumo de leite medio foi de 17 l/animal/día e de penso de 1,71 kg/animal/día. A ganancia media diaria total foi de 1,16 kg/animal/día e o índice de conversión 4,09. Os canais presentaron un grao de engraxamento "2" e unha conformación de canle "0" (menos boa), segundo a clasificación SEUROP. Tamén se avaliaron os custos da ceba.

Os resultados de calidade da carne son dun total de 124 mostras analizadas nesta anualidade. O valor medio de pH foi de 5,67, mentres que a capacidade de retención de auga, medida como perdas por cocción, foi de 27,1 %. Estes valores demostraron o bo traballo realizado durante a ceba. Os parámetros de cor indican que estamos ante unha carne apetecible para o consumidor. A dureza da carne (28,8 N/cm²) indica que é "moi tenra". A composición química das mostras presenta valores de graxa baixos (1,21 %) e valores de proteína elevados (22,2 %), o que demostra a súa calidade nutricional. O contido de humidade (75,4 %) e cinzas (1,09 %) son os esperados para este tipo de carne. O perfil de aminoácidos demostrou que o maioritario foi o ácido oleico (28,8%), seguido do palmítico (24,2%), o esteárico (18,5%) e o linoleico (10,4%). Tamén mostrou outros ácidos graxos importantes desde o punto de vista nutricional, mentres que o contido medio de colesterol foi de 62,7 mg, colesterol/100 g de carne. Da análise sensorial pódese concluír que as mostras de carne do becerro cebado segundo o protocolo descrito no proxecto son moi magras, cun grao de veteado baixo, pero cunha cor intensa e apetecible. Son mostras moi tenras, un dos atributos tamén mellor valorados polo consumidor, mentres que a zumarencia, así como os atributos de cheiro e flavor, foron medios ou baixos.

Actividade. Fomento de ceba a título principal ou como actividade complementaria

Á vista dos datos que nos trasladou Gudiagro, S.L., non cabe dúbida de que a ceba de becerros de gando frisón é unha actividade rendible. Desde Asaga, durante a visita ás naves de ceba, explicouse que moitos gandeiros galegos, produtores de leite, poderían complementar

a súa renda cebando os becerros producidos na propia explotación replicando o sistema protocolizado neste proxecto, que está ao dispor de quen o queira utilizar.

Actividade. Promoción e organización de produtores para alcanzar mellores prezos

Ante a inexistencia actual de gandeiros que apliquen o modelo proposto, o GO creou un “Modelo de comercialización teórico” (anexo IV da memoria libre), no cal se especifican as principais características tanto da organización dos produtores como dos canais de comercialización e da carne obtida.