

El auge del búfalo de agua en Argentina. Su producción, su carne y su mercado

Dr. Sebastian Cunzolo

Área de Bioquímica y Nutrición

Instituto Tecnología de Alimentos (ITA)

Centro de Investigaciones en Agroindustria (CIA)

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuarias (INTA)



Educación, pública, gratuita y de calidad



Instituto de
Biotecnología





Los Búfalos de agua (*Bubalus bubalis*) en la Argentina

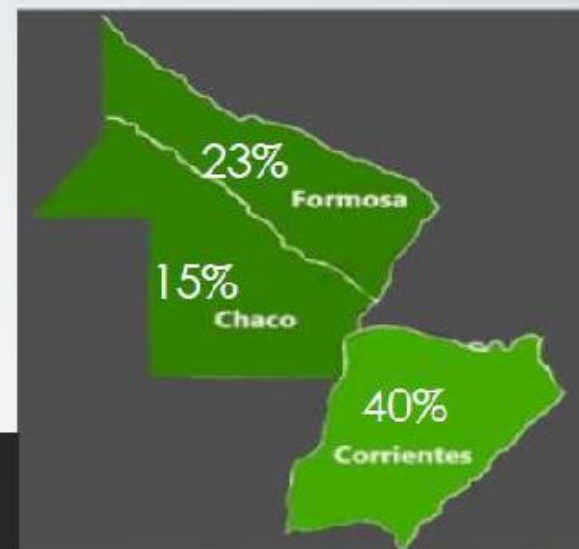
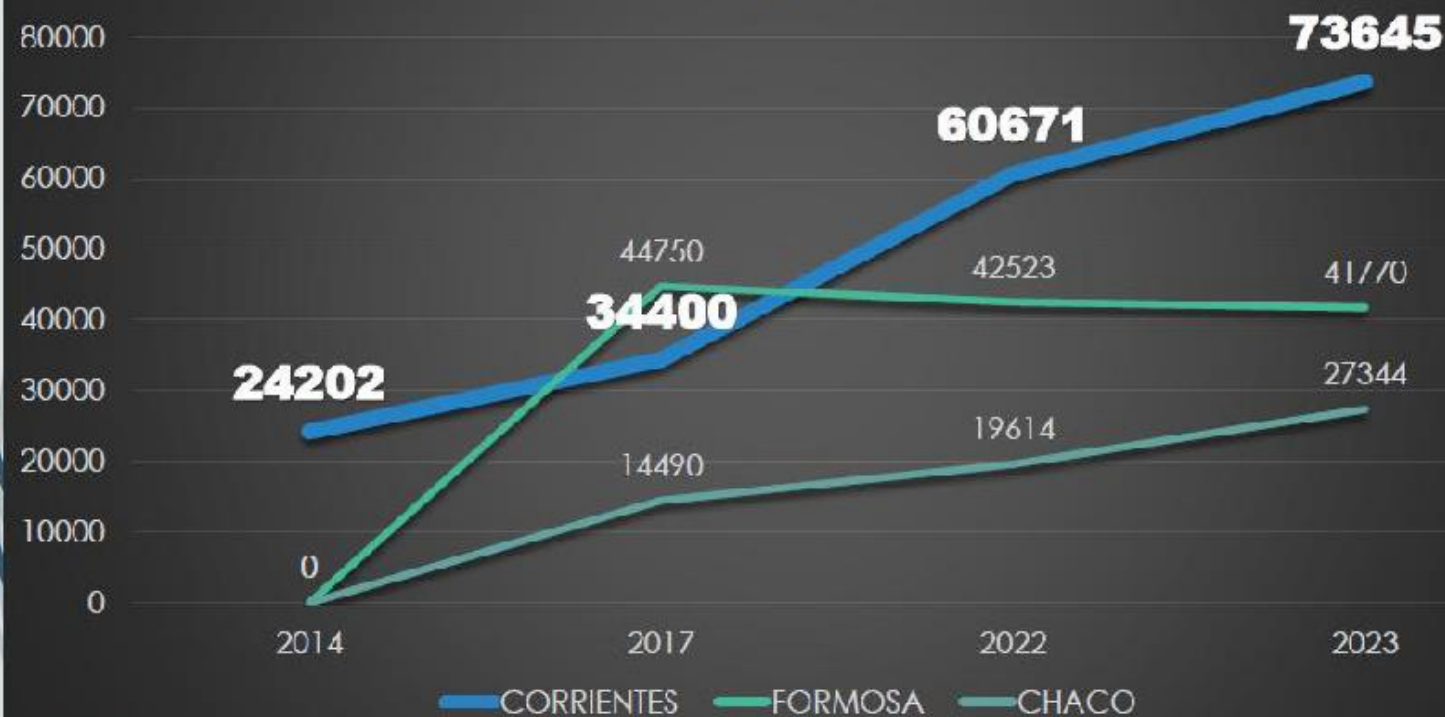
Son una alternativa interesante a la producción de carne en regiones que no son adecuadas para el ganado vacuno, especialmente en el noreste de Argentina y en el humedal conformado por el Delta del Paraná y todo el NEA.





Crecimiento de la producción bubalina

Evolución de las cabezas bubalinas en el NEA



SENASA, 2023

Corrientes creció 64% en 9 AÑOS

Los Búfalos de agua (*Bubalus bubalis*) en la Argentina: La carne y los productos

La producción de carne, y más aún de productos de búfalos, está en desarrollo en nuestro país.

La información sobre su calidad y valor nutricional, con esa información será de gran utilidad para contribuir con el desarrollo del sector exterior.

El objetivo de las investigaciones es determinar las características nutricionales de la carne y las hamburguesas elaboradas con esa carne en la región Delta del Paraná, en la provincia de Entre Ríos.

Hoy ya se sumaron otros productores de diversas zonas, genética (CCIAB) y frigoríficos de consumo)



La Filiberta

Antecedentes:

Inicio de ensayos en ITA – Se acerca un productor (año 2004 aprox.)
Se da comienzo a algunos ensayos generales de composición

En 2007 se publican resultados en Meat Science



Available online at www.sciencedirect.com



Meat Science xxx (2007) xxx–xxx

MEAT
SCIENCE

www.elsevier.com/locate/meatsci

Antioxidant consumption and development of oxidation during ageing of buffalo meat produced in Argentina

A.M. Descalzo ^{a,*}, L. Rossetti ^a, A.M. Sancho ^a, P.T. García ^a, A. Biolatto ^a, F. Carduza ^a,
G.M. Grigioni ^{a,b}

^a Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria INTA, CC 77 (B1708WAB)
Morón, Buenos Aires, Argentina

^b Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas CONICET, Av. Rivadavia 1917 (C1053AAY) Buenos Aires, Argentina

Proyecto cartera 2019 – PE I517 – “Calidad nutricional y sensorial de alimentos y aptitud tecnológica de materia prima asociada a sistemas y territorios productivos con foco en las demandas del consumidor”

Línea: “**Estudio de la composición químico-nutricional y sensorial de carne de búfalo (*Bubalus Bubalis*) y de los alimentos elaborados con ésta**”

Proyecto cartera 2023 – PE I119 – “Abordaje de la calidad y procesos de agregado de valor en agrobioindustria sostenible”

Línea: “**Estudio y caracterización de la composición químico-nutricional y sensorial de carne de búfalo (*Bubalus Bubalis*) y su aptitud tecnológica para la elaboración de productos**”

Proyecto cartera 2023 – PD I125 – “Estrategias de innovación que contribuyan al bienestar de los animales para una producción sostenible”

Línea: “**Estudio, evaluación y recomendación sobre indicadores bioquímicos de estrés animal como herramienta para intervenir los diferentes sistemas de producción**”

Resultados:

**GRUPO DE CRIADORES DE BUFALOS DEL DELTA DEL PARANA - LA FILIBER
IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD COMO
HERRAMIENTA PARA LA PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE DE BUFALO**

DELTA DEL PARANA

Premio ArgenInta 2011, VIII edición - Categoría de interés: 3- Empr
Asociaciones de Productores que contribuyan al posicionamiento.

Criadores de Búfalos del Delta del Paraná - Fuska S.A. Instituto de
Centro de Investigación de Agroindustria (CIA - INTA) - Fundación.



**Caracterización del perfil de ácidos grasos, vitaminas antioxidantes
y capacidad antioxidante total en leche de búfalas y su comparación
con leche bovina.**

VIII Congreso



**Caracterización de la carne de búfalo (*Bubalus bubalis*) como
herramienta para su comercialización**

**Análisis y tipificación de carne de Búfalo
mediante la amplificación por qPCR.
Comunicación.**

Cunzolo, S^{1,2}, Pazos, A^{1,2}, Cadoppi, A.³, Cuzolo, S^{1,2}.

A.M.^{1,3}



**Determinación del perfil de ácidos grasos en diferentes cortes de carne
de Búfalo (*Bubalus bubalis*) como herramienta para su divulgación,
comercialización y expansión del consumo**



**"Valor nutricional de las hamburguesas de búfalo del Delta del Paraná: un
enfoque hacia la sustentabilidad y la expansión del consumo"**

Cunzolo, SA^{1,2,4}, Pazos, AA^{1,2,4}, Cadoppi, A³, Pighin, DG^{1,2,4,5}



Postulación al Premio a la Excelencia Agropecuaria de La Nación 2024

Dr. Sebastian CUNZOLO del ITA-INTA y FUSKA SA - En reconocimiento a nuestra
destacada labor en la producción sustentable de carne de búfalo en los humedales del
delta del Paraná.

Congreso de la Asoc. Argentina de Producción Animal – RAPA XXXX Vol. xy, Supl. 1

**Caracterización del perfil de ácidos grasos en distintos cortes de carne de búfalo (*Bubalus bubalis*) como base científica
para su valorización, posicionamiento comercial y estímulo del consumo**

Cunzolo SA^{1,2}, Vegetti, M², Cadoppi, A³, Pighin DG^{1,2}



La carne de Búfalo:

Caracterización composicional y perfil lipídico de cortes cárnicos de búfalo de agua (*Bubalus bubalis*) criados en el Delta del Paraná

Gran potencial para diversificar la oferta proteica nacional, pero la cadena productiva aún es incipiente. La calidad y el valor nutricional de sus principales cortes, información clave para su valorización y posicionamiento en el mercado.

Composición centesimal						
Corte	Humedad (%)	Cenizas (%)	Proteínas (%)	Grasa (%)	Hidratos (%)	Energía (kcal/100 g)
Bife (LD)	75,02 ± 0,75	1,41 ± 0,5	22,05 ± 0,3	1,7 ± 0,2	0,11	101,44
Cuadril (BF)	75,09 ± 0,90	1,01 ± 0,5	21,66 ± 0,8	1,6	0,02	106,26
Lomo (PM)	75,19 ± 0,40	1,20 ± 0,5	20,99 ± 0,3	2,68 ± 0,1	0,05	108,52
Peceto (ST)	76,01 ± 0,09	1,10 ± 0,5	22,44 ± 0,5	0,45 ± 0,2	0,08	93,89

LIPIDOS				
Corte	Grasa intramuscular (%)	AGPI/AGS	Relación n6/n3	Observaciones
Bife (LD)	1,7	<0,4	<4	Perfil intermedio
Cuadril (BF)	1,6	<0,4	<4	Perfil intermedio
Lomo (PM)	3,3	>0,4	<4	Perfil favorable, aunque con mayor grasa
Peceto (ST)	0,7	>0,4	<4	Menor AGS, mayor AGPI, IT más bajo → perfil más saludable

Hierro total prom	2,7 mg/100g ± 0,1
-------------------	-------------------

Carne de Búfalo – Conclusión

Demuestra un perfil nutricional favorable, de acuerdo a las recomendaciones nutricionales. Dicho perfil se caracteriza por un elevado contenido proteico y un bajo engrasamiento intramuscular.

Se destacan los cortes peceto y lomo por su mejor perfil lipídico, con mayor proporción de ácidos grasos poliinsaturados, relación AGPI/AGS superior a 0,4 e índice trombogénico reducido.

Asimismo, la adecuada relación n6/n3 observada en todos los cortes refuerza su valor como fuente saludable de lípidos.

Estos resultados respaldan el potencial de la carne de búfalo como una alternativa cárnica de calidad en el mercado argentino.

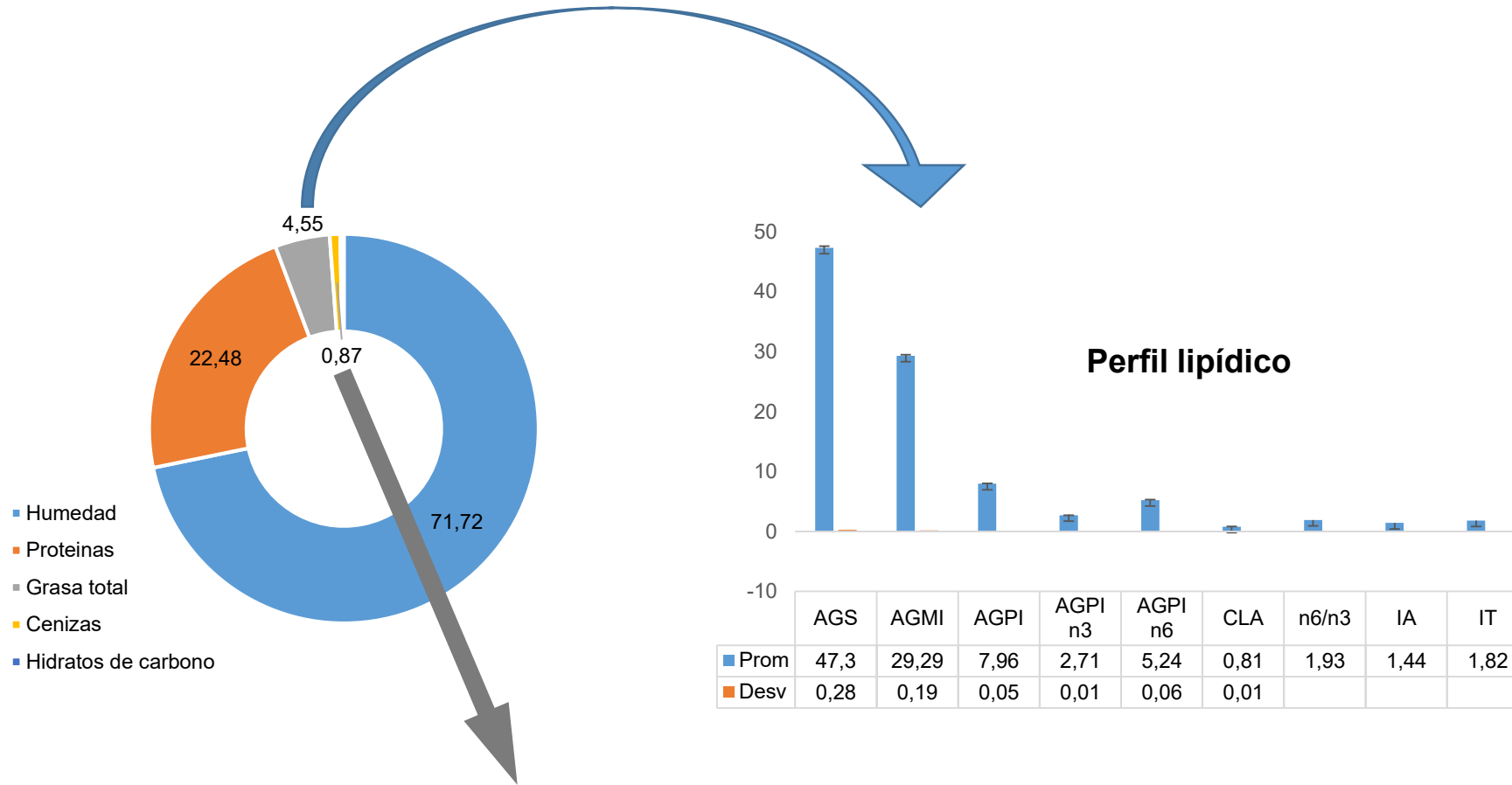
La hamburguesa de Búfalos – La Filiberta

Los animales fueron faenados en un frigorífico habilitado, bajo condiciones comerciales estándares, y la carne se trasladó a un frigorífico ciclo 2 para su posterior procesamiento y elaboración de las hamburguesas.

Las mismas fueron elaboradas sólo con la grasa que contenían los cortes y sin el agregado de **sal** ni aditivos con **sodio** para apoyar las características saludables del producto.



Los resultados obtenidos de la composición nutricional fueron:



Hierro total	2,81 mg/100g ± 0,1
Sodio Total	65 mg/100g ± 0,3

Hamburguesa de Búfalo – Conclusión

Los resultados mostraron que las hamburguesas tienen un **alto contenido de proteínas** y **bajos niveles de grasa**, siendo una opción **nutricionalmente interesante**.

El análisis del perfil lipídico mostró un **bajo índice aterogénico** y de **trombogenicidad**.

Este estudio proporciona **información valiosa** para promover el **consumo de carne de búfalo** y su expansión tanto a nivel local como internacional.

Se destaca la importancia de los búfalos como alternativa ganadera en regiones no adecuadas para el ganado bovino, como los humedales del Delta del Paraná y el NEA, contribuyendo así a la sustentabilidad y preservación de dichos humedales.

Crecimiento búfalos en Argentina

Relacionamiento, estrategias y entendimiento – En definitiva trabajo conjunto...



Todas las partes interesadas están ahora alineadas y colaborando activamente...

Muchas gracias !!!

