

## La maduración de la carne bovina ¿es necesaria?

[Opiniones y Experiencias](#) - 03 Nov, 2017



### **Guillermo Ripoll García**

Unidad de Producción y Sanidad Animal

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Instituto Agroalimentario de Aragón – (IA2)

Existen múltiples tipos de consumidores de carne. No tantos como personas, pero casi. Sin embargo, la gran mayoría de ellos coincide en que la ternera es una de las características sensoriales más valoradas en la carne. Ciertas carnes, como la de ave, tienen una ternera adecuada para el consumo nada más ser sacrificado el animal, una vez superado el rigor *post mortem*. Sin embargo, otras necesitan de un cierto tiempo antes de ser consumidas para que tengan una ternera aceptable. En el transcurso de este tiempo se produce la maduración, en la cual la carne se hace más tierna. Este periodo entre el sacrificio del animal y el consumo, no es un problema en animales jóvenes de las especies ovina, caprina o porcina en los que, entre el tiempo de oreo de la canal, la distribución, la compra y el propio consumo, es frecuente que pasen los 2 a 4 días que necesitan para llegar a su máximo de ternera.

Sin embargo, la carne procedente del ganado bovino en cualquiera de sus categorías comerciales (ternera, añojo, cebón, buey,...), pasado un día de oreo, tiene unos valores de ternera que hacen poco apropiado su consumo, especialmente en preparaciones simples como carne a la plancha o brasa. Si en alguna carnicería nos recomiendan aquello de "Llévese esta ternera que es buenísima. Está recién sacrificada.", lo mejor será que nos decantemos por otra opción y huyamos de esa ternera tan "fresca". El propio músculo posee enzimas proteolíticas que actúan durante el proceso de transformar el músculo en carne, produciendo un aumento importante de la ternera de la carne. La actividad de estas enzimas se inicia por la liberación *post-mortem* de iones de calcio desde el retículo sarcoplásmico e inician su actividad rompiendo las proteínas miofibrilares del músculo. Además de la disminución de la dureza de la carne, durante la maduración se producen otros fenómenos que desarrollan los sabores propios de la carne.



Las imágenes son propiedad del autor y su uso o distribución sin su expreso consentimiento no está autorizado.

Otra cuestión aparte, y también muy importante, es el tiempo de maduración. Si la maduración es corta no conseguiremos llegar al máximo de terniza pero si es muy larga nos podemos encontrar con olores y sabores extraños. Como norma general, al final de la primera semana *post-mortem* se produce la gran mejoría en la terniza. Sin embargo, dependiendo del tipo de carne este periodo se debe incrementar. La carne proveniente de razas cárnica requeriría de periodos más cortos, mientras que la proveniente de razas más rústicas necesitarían maduraciones de dos semanas o algunos casos de tres, aunque la mejora de la terniza es menor y los sabores aparecen con mayor intensidad. Respecto al sexo del animal, las hembras alcanzan antes su mayor terniza que los machos, que necesitarían algún día más. Los cebones, animales castrados, alcanzan su mínimo de dureza en una semana, mientras que los añajos enteros requieren tiempos de maduración más largos.

Por norma general, la maduración de la carne se realiza envasando al vacío piezas grandes (maduración húmeda), realizándose el fileteado y envasado una vez pasado el tiempo de maduración requerido. En los últimos años, está apareciendo con fuerza entre los amantes de la carne roja, la carne con la llamada maduración seca. Esta carne, bien en canal, o en piezas grandes con hueso, y sin envasar, se madura durante periodos superiores al mes. Esto se debe hacer en cámaras de conservación con un buen control de la humedad, ventilación y temperatura para evitar la proliferación de bacterias que estropeen la carne. De esta manera, además de conseguir los beneficios de una carne muy tierna, se encuentran sabores y olores muy intensos que no se consiguen de otra manera. Esta carne está orientada a un público muy concreto y generalmente se encuentra en el canal HORECA con mayor facilidad que en los lineales de los supermercados.



Así pues, la respuesta a la pregunta del título es sí. La maduración de la carne de bovino es un proceso obligado para poder comercializar un producto de calidad. Además, la mejora que aporta a la terniza de la carne la maduración es especialmente importante en las piezas cárnicas de categorías Extra y Primera, que son las de mayor valor. Las piezas de las categorías segunda y tercera, son piezas en las que predomina el contenido en colágeno. El colágeno no se ablanda con el tiempo de maduración si no con la temperatura y tiempo de cocinado. Es por este motivo que se recomiendan estas piezas para guisar.

Para más información sobre la maduración de la carne, y calidad de la carne en general, puede consultar el blog <https://calidadcarnecita.wordpress.com/>