Publicado en Madrid el 25/01/2018

# Un análisis de terneza podría ahorrar millones al sector cárnico con nuevos filetes de corte fino premium

**AHDB Beef & Lamb ha realizado una investigación, mediante una cizalla electrónica, para averiguar qué cortes de vacuno, que normalmente se destinan a la cocción lenta por su menor terneza, pueden convertirse en filetes de corte fino premium**

Los primeros ensayos con una cizalla electrónica muestran que la industria de la carne del Reino Unido podría ahorrar más de 7 millones de libras (cerca de 8 millones de euros), convirtiendo los cortes destinados para guisos, en filetes de corte fino.

Como parte del trabajo para aumentar el valor de la canal, los expertos de AHDB han utilizado una herramienta conocida como 'analizador de terneza', para medir la fuerza necesaria para morder unas pequeñas muestras de carne, fijando un valor de un kilogramo para medir su terneza.

Utilizando esta ciencia, los músculos que componen la canal de carne británica han sido analizados y la conclusión es que éstos son aptos para ser utilizados como filetes de corte fino y de cocción rápida. Durante los meses de verano, los cortes que se utilizan para los platos de invierno pueden perder valor, teniendo que ser congelados, exportados o pasados por la picadora.

Las primeras pruebas indican que la industria podría obtener más de 5,2 millones de libras, (6 millones de euros), mediante la obtención de filetes de corte fino procedentes de la aguja y 2,5 millones de libras (2,9 millones de euros) de la pierna de oveja (LMC). Asimismo, se ha llevado a cabo un extenso análisis sobre la carne de vacuno de los Estados Unidos.

AHDB Beef & Lamb también ha identificado los filetes de corte fino como el nuevo medio para que los consumidores coman más carne de vacuno cualquier día de la semana.

Mike Whittemore, Jefe del Comercio y Desarrollo de productos de AHDB, ha afirmado: "Estamos orgullosos de producir carne de vacuno de calidad. El análisis realizado por medio de una cizalla electrónica, utiliza una fuerza de corte para medir la terneza, con lo que los minoristas podrían cuantificar la calidad y cobrar de manera acorde. También ayuda a asegurar la homogeneidad y aumenta la confianza del consumidor en el filete de vacuno".

La mandíbula humana es tan sensible, que puede detectar un cambio en la terneza de solo 0,5 kgr. Se seguirán realizando análisis del vacuno del Reino Unido, lo que ofrecerá a los minoristas la oportunidad de etiquetar los filetes de corte fino, desde buena calidad, pasando a Premium, en mostradores de todo el país.

Dentro de la estrategia de AHDB, se ha establecido como objetivo incrementar la categoría y, por lo tanto, el valor del vacuno inglés en un 3%. La calidad también se ha identificado como el impulsor de elección entre los consumidores.

Laura Ryan, Directora de Estrategia para Beef & Lamb, ha afirmado: "Esta es una acción estratégica, que permite a gran parte del sector cárnico obtener mayor valor y mejorar la calidad para cada una de las canales de vacuno. El estudio facilita a los procesadores la oportunidad de transformar cortes de carne que, en un principio, eran considerados de bajo precio, pasándolos a una categoría de mayor valor, presentándolos como filetes de corte fino, cuando sea necesario".

"Lo más importante es que los filetes de corte fino satisfacen las necesidades del consumidor. El acelerado ritmo de la vida moderna hace que las personas estén cambiando sus hábitos alimenticios y demandan facilidad para cocinar carne de cualquier tipo. Estos filetes se pueden cocinar rápidamente, formando parte de una amplia gama de platos para la hora de la comida o la cena; desde salteados, ensaladas de vacuno, pasando por fajitas y pepitos. El corte también exige un precio, que genera tanto mayor valor para el productor, como para el minorista, pero sigue siendo asequible para el cliente".

Actualmente, existen varios nombres para los filetes de cocción rápida, filetes para la plancha, para saltear y para freír, que pueden causar confusión en los compradores. Analizando la información sobre un estudio de mercado, el nombre, thin cut steak (filete de corte fino) ha sido evaluado y comprobado como el más efectivo.

Para concienciar a los compradores, durante el mes de abril los filetes de corte fino se promocionarán a través de campañas de marketing dirigidas al consumidor.

**Datos de contacto:**
Noelia Perlacia
915191005

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es