



Ficha 56:

Incluí, CARNE DE JABALÍ en tu alimentación

Secretaría
de Agroindustria



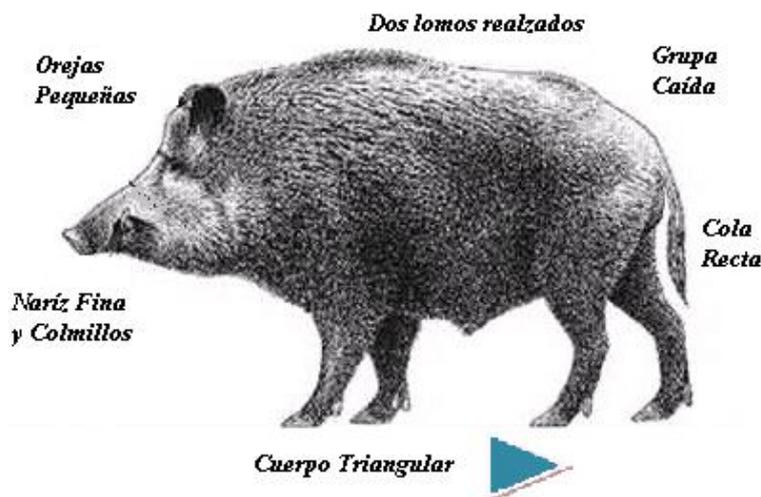
Ministerio de Producción y Trabajo
Presidencia de la Nación

Jabalí (*Sus Scrofa*)

Es un animal silvestre originario del Norte de África, que se diseminó por toda Europa y Asia, y hoy en día está presente en Sudamérica en forma silvestre o en criaderos.

Es un mamífero de tamaño mediano que mide alrededor de 1.80 m de largo y 1 m de alto, y es el ancestro del actual cerdo doméstico. El jabalí puede pesar entre 40 y 90 kilos (jabalí europeo) y ocasionalmente hasta 150 kg, según su categoría. Suele vivir hasta 13 años en estado salvaje y hasta 20 en cautiverio. Su color varía desde el grisáceo hasta el rojizo y sus extremidades son más oscuras. Es omnívoro y monogástrico, y su alimentación se basa en vegetales, trufas u organismos animales que encuentren con su olfato.

Fenotípicamente, el jabalí debe mantener características específicas, tales como, la forma triangular de su cuerpo (más ancha en el tren anterior), la grupa (anca) caída, cola recta, orejas pequeñas, nariz larga y afinada, y dos lomos realzados, uno en la cruz y otro llegando al anca.



Fuente: Adaptado de http://www.produccionanimal.com.ar/produccion_jabalies/20-pureza.pdf

Producción y consumo

Pese a que en el mundo existen criaderos de jabalí que trabajan con modalidades diversas (intensivas, semi-intensivas, extensivas), gran parte de la carne de jabalí comercializada es carne de caza.

La caza del jabalí se denomina caza mayor y puede realizarse prácticamente todo el año en Argentina por las buenas condiciones agroecológicas. No obstante, cada provincia posee una reglamentación que genera por temporada, la cual habilita la caza en un período determinado. Podemos mencionar como principales provincias que poseen cotos de caza y son activas en estas actividades a La Pampa, Neuquén, Buenos Aires, Chubut, Río Negro, Mendoza, entre otras.

Esta actividad puede dividirse también en tres tipos: la caza deportiva, a la que se venía haciendo referencia, la comercial y la de subsistencia. Estas dos últimas ayudan a mantener el stock de ejemplares en un número que no afecte negativamente al productor agropecuario, ya que en muchos casos también se lo ha considerado plaga, debido a que son asiduos visitantes de cultivos.

La carne de jabalí para la actividad comercial debe provenir de criaderos habilitados por fauna, del mismo modo que la actividad de caza comercial. Se deberá tener en cuenta que sólo podrá ser adquirida durante las épocas permitidas y utilizada previa inspección veterinaria oficial (SENASA). La consulta de los períodos de veda para cada provincia puede ser obtenida en las oficinas de fauna de cada provincia.

¿Qué nutrientes tiene la carne de jabalí?

Proteínas: Como todo alimento de origen animal, la carne de jabalí posee proteínas de alto valor biológico (PAVB). Estas proteínas están compuestas por sustancias que nuestro cuerpo no puede fabricar y por ello, tienen que ser obtenidas a través de la alimentación. El contenido de proteínas de la carne de jabalí es de 22 g/100 g de carne.

Grasas: Posee una proporción de 2,8 g/100 g de carne. Asimismo, el contenido de colesterol es de 45 mg/100 g de carne.

Vitaminas: En la carne de jabalí están presentes las vitaminas del complejo B, tal como en el resto de las carnes. Este complejo de vitaminas colabora en la obtención de energía de los alimentos que se consumen, e interviene en la formación de glóbulos rojos.

Minerales: Al igual que todas las carnes, la carne de jabalí aporta hierro de muy buena absorción, contrario al hierro proveniente de alimentos de origen vegetal.

Características de la carne de jabalí

Al igual que el cerdo doméstico, su antecesor “el jabalí” posee una carne que por sus características organolépticas, físicas, químicas, y tecnológicas lo hacen muy saludable y adaptable a cualquier preparación ya sea embutido o en cortes, en platos elaborados o al asador.

Como alimentos es de gran valor nutritivo, y de bajo tenor graso y colesterol. Posee un sabor levemente salvaje, que depende del momento de faena dado que para evitar que su carne sea de sabor fuerte, no debe ser sacrificado en época de celo. Del mismo modo varía el porcentaje lipídico de la canal siendo más elevado en otoño.

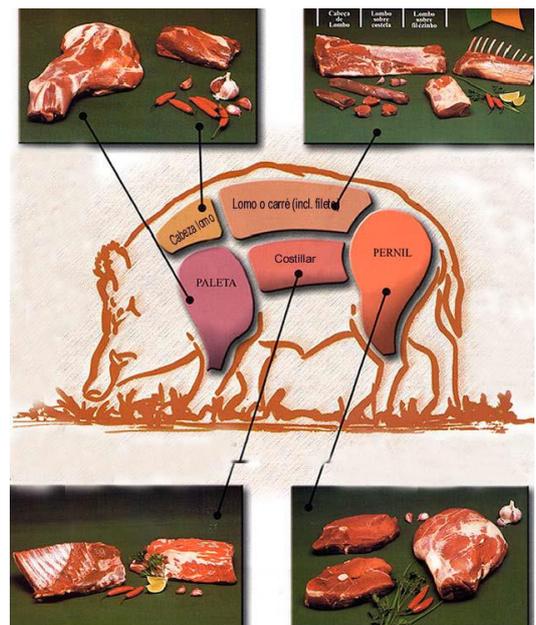
Es una carne de una coloración más oscura que la del cerdo doméstico. Además correspondientemente al bajo tenor graso, la carne de jabalí tiende a reducirse menos que otras en la cocción, posee capacidad de retención de agua y firmeza de gel, por lo que no tiene restricciones para su uso industrial (características tecnológicas).

Cortes comerciales y formas de presentación

La carne puede ser comercializada como carne fresca siendo los cortes más conocidos la paleta, el lomo o carré, costillar, perrnil, y cabeza de lomo.

Pese a estos cortes de carne fresca, en nuestro país se consigue principalmente elaborado en forma de embutidos y encurtidos, como especialidad o delicatesen. Los productos de jabalí que se ofrecen en el mercado interno son variados. Se puede encontrar por ejemplo, carne fileteada de jabalí en aceite, carne ahumada en trozos al vacío, en filetes al vacío, paté de jabalí, salame de jabalí envasado al vacío, carne ahumada molida de jabalí al vacío, pata de jabalí ahumada, jamón de jabalí ahumado deshuesado, escabeche de jabalí.

Las empresas que elaboran estos productos tienen la característica de ubicarse en la región patagónica de nuestro país y son aproximadamente siete, repartidas entre las provincias de Río Negro, La Pampa, Mendoza.



Fuente: O. Skewes. 2003. Carne de Jabalí. Proveedores y Alimentos, vol 1 N° 3, mayo-junio 2003: 19-22

NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA
FICHA N° 56
Incluí, CARNE DE JABALÍ en tu alimentación

Recetas

Entrecot de Jabalí con salsa de higos y puré de batata

Ingredientes:

| | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 entrecot de jabalí | 250 g |
| Batata | 200 g o 1 unidad grande |
| Higos | 2 unidades |
| Vino tinto | 500 ml |
| Caldo de verdura | 1 litro |
| Aceite | c/n |
| Condimentos | a gusto |

Elaboración: En una olla con agua hirviendo colocar las batatas peladas y cortadas en cubos de 2 cm x 2 cm, hasta que estén blandas para hacer el puré.

En una cacerola colocar el vino tinto a fuego medio, agregar los higos frescos y reducir durante 15 minutos. Retirar y deshacer bien los higos en la salsa.

Condimentar el entrecot de jabalí y en una sartén con aceite caliente sellar bien de ambos lados, agregar la salsa y el caldo y llevar al horno a fuego fuerte. Cada 3 minutos dar vuelta y agregar más caldo y salsa. Dejar por 15 minutos hasta que finalice su cocción y la salsa esté totalmente espesa.

Luego, colar las batatas con un poco de aceite y pimienta a gusto, y pisar bien hasta obtener una preparación cremosa y sin grumos. Servir el entrecot de jabalí con la salsa de higos arriba junto con el puré de batata y disfrutar.

Carne de jabalí a la crema con vegetales

Ingredientes:

| | |
|--------------------|--|
| Carne de jabalí | 250 g (ideal de lomo o de pierna deshuesada) |
| Harina | 10 g |
| Tomate mediano | 1 unidad |
| Zanahoria mediana | 1 unidad |
| Cebolla mediana | 1 unidad |
| Crema de leche | 60 cc |
| Aceite | c/n |
| Hierbas aromáticas | a gusto |

Elaboración: Cortas la carne de jabalí en cubos de 2 cm x 2 cm, pasarla por harina y dorar en aceite en una sartén. Agregar la cebolla cortada en juliana, el ajo picado y la zanahoria cortada en rodajas en la sartén y condimentar a gusto con las hierbas aromáticas. Dejar en el fuego hasta que los vegetales estén cocidos y luego agregar el tomate cortado en cubos pequeños y la crema de leche. Cocinar cinco minutos más y servir.

NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

FICHA N° 56

Incluí, CARNE DE JABALÍ en tu alimentación

Esta ficha fue elaborada en conjunto con la Dirección de Porcinos, Aves de Granja y no Tradicionales
Dirección Nacional de Producción Ganadera
Subsecretaría de Ganadería
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Fuente: Lic. Mg. Ernestina Oliva. Dirección de Porcinos, Aves de Granja y No Tradicionales. Ejemplar de criadero ubicado en la provincia de La Pampa.

Bibliografía

- Dirección Nacional de Producción Ganadera del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina. Disponible en: <http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/jabalies/>
- Espinosa, Ma. Eugenia, 2003. "CARACTERIZACION Y PRODUCCION DE CARNE DE JABALI (Sus Scrofa L.)".
- Jabachile 2007. "Pureza del Jabalí Europeo". Disponible en: www.jabachile.com
- Oliva Ernestina. "Carne de Jabalí". Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina.
- Oscar Skewes Ramm. "La carne del Jabalí". Revista Proveedores y Alimentos, Vol1N°3, mayo-junio 2003: 19-22.
- Sitio Argentino de Producción Animal. Disponible en <http://www.produccion-animal.com.ar>