

Producción de carne

Continúa aumentando la tendencia al despiece de aves

G. Le Boucher

(L'Aviculteur, 1987: 476, 11-13)

Una tendencia observada durante todo el año ha sido el aumento ocurrido en el despiece de las aves, cifrándose concretamente en el 12% para el pavo y en el 14% para el pollo y el pato.

En su número de marzo pasado la revista "Linéaires" publica un estudio sobre el creciente espacio que deben ir ocupando los despieces en las estanterías de los autoservicios. Más adaptables a la evolución de las necesidades de los consumidores que las aves enteras standard, cuyas ventas disminuyen, los despieces presentan además la ventaja de dejar unos márgenes substanciales.

1985-1986: el pavo progresa de nuevo

Después de haber ido a buen ritmo en 1984, la producción de pavos enteros y sobre todo de despieces ha incrementado su expansión en 1985 y 1986, como podemos ver en la siguiente tabla:

piezas. En 1986 los transformadores han observado las variaciones siguientes:

- Escalopes: +10%
- Conjunto de asados: -3%
- De los cuales, el asado de pechuga: +2%
- Muslos: +10%
- Otros pedazos: brochettes, rollitos de carne, etc. ... : +12%

El escalope, que representaba ya más de la tercera parte de las ventas de despiece, continúa progresando, a imagen además de otras piezas, como los muslos y las "brochettes". Tan sólo disminuyen los asados ordinarios, mientras que el asado de pechuga progresa regularmente.

Observamos además que la actitud del consumidor es doblemente positiva de cara

Tabla 1. Producción y consumo de carne de pavo, en Francia

Años	1985	1986	Evolución, %
Producción, toneladas	253.000	280.000	+10,6
Despiece, toneladas	220.000	247.000	+12,2
Consumo interior -equivalente en canales-, toneladas	205.000	220.000	+ 7,3
Compras domésticas: tonelaje de productos acabados, despieces y canales	92.000	98.900	+ 6,5

En el pavo, el despiece concierne a más del 86% de la producción total. Esta cifra se eleva a 92% si se considera tan sólo la producción de los mataderos controlados.

Con respecto al despiece, la evolución de las ventas no es la misma para todas las

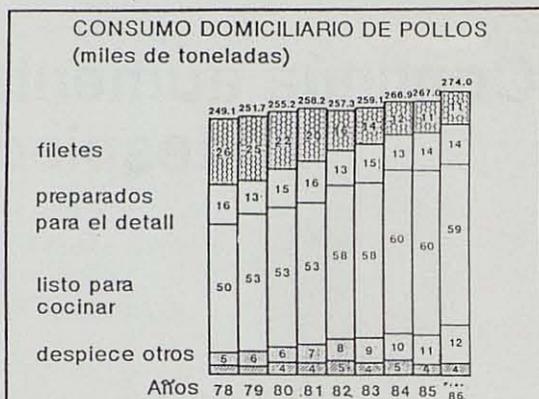
a la carne de pavo, puesto que el aumento afecta tanto a las cantidades compradas como al número de hogares que adquieren este producto. En 1985 en casi el 76% de los hogares se compró pavo troceado, lo que representa un aumento respecto al 74% de

1984. Tan sólo un 31,5% de las familias han comprado asados o rollos, contra el 71,8% para los otros productos -escalopes, trozos, etc.-. Otra característica del despiece de pavo es la importancia que ha tomado en la distribución moderna en autoservicio, más del 70%. Al tratarse de una industria joven, el despiece de pavo ha acompañado al desarrollo de las grandes superficies en Francia, mientras que las formas tradicionales de distribución han sido más reticentes.

El despiece de pollo avanza posiciones

Mucho más reciente que la del pavo, la industria de despiece de pollos pasa por un índice de progresión anual particularmente elevado, del orden del 14 al 15%. Su desarrollo se hace sobre todo en detrimento de los filetes de pollo, y poco después, del pollo listo para cocinar estándar. Según Mr. Olivier Lesgourgues, de SECODIP, el escalope es el promotor de este desarrollo, seguido por los muslos y las alas. Contrariamente a lo que sucede con el pavo, en el pollo no existe un desarrollo importante de los asados. En este sector se observa también la tendencia de muchos transformadores a aromatizar -con pimentón, curry, etc.- sus productos.

Para poder comercializarse bien, los muslos no deben ser demasiado grandes. Es



SECODIP (fin oct. 86)

Si el consumo de carne de pollo progresa aún a nivel familiar, -el 1,8% de aumento en 1986- es gracias a los pollos "label" y al despiece. Las primeras cifras y estimaciones disponibles para 1986 permiten observar algunas evoluciones en materia de pollos.

A nivel familiar, la parte correspondiente a los despieces es del orden del 12 al 13%. Este porcentaje aumenta alrededor de 1 punto cada año -tabla 2- y debemos notar que, si nos atenemos tan sólo a las ventas realizadas por la distribución en autoservicio, entonces es mucho más elevado. El despiece podría pues reimpulsar la comercialización de los pollos basándose

Tabla 2. Producción y consumo de carne de pollo, en Francia

Años	1985	1986 (*)	Evolución, %
Producción, toneladas	782.000	estabilidad	--
Saldo importación-exportación, toneladas	+250.206	+276.295	+10,0
Sacrificio de pollos, toneladas	674.604	683.947	+ 1,4
Sacrificio de gallinas y gallos, toneladas	57.935	55.760	- 2,0
Compras domésticas de carne de pollo -en canal y despiezada-, toneladas	267.000	272.000	+ 1,8

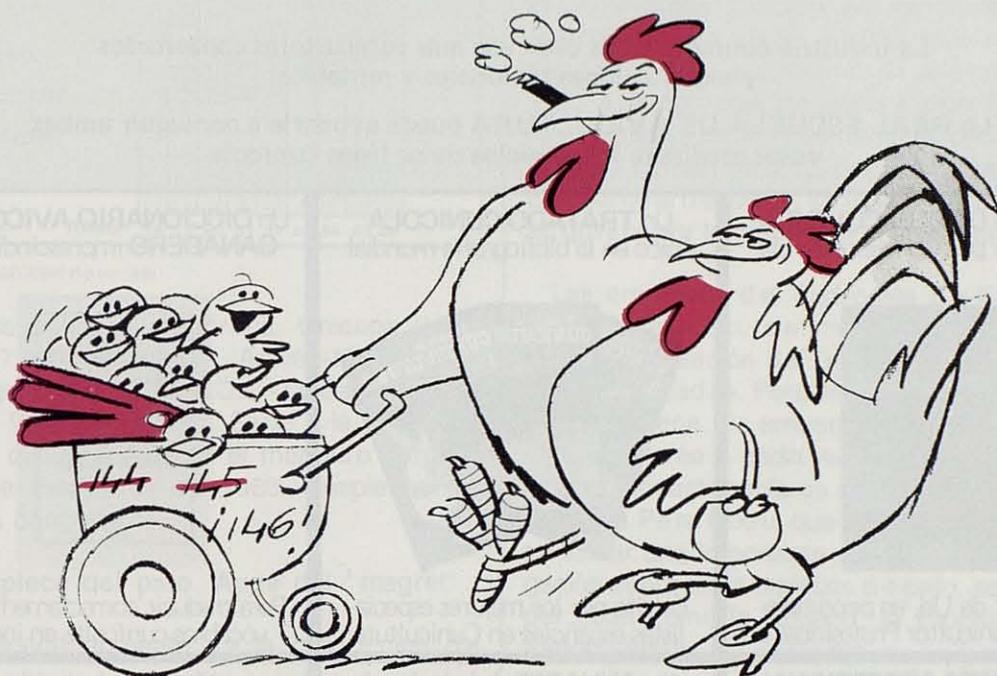
(*) Cifras provisionales

necesario por lo tanto sacrificar los pollos antes de alcanzar los 2 kilos de peso. En consecuencia, el despiece no implica el recurrir a las razas llamadas "pesadas". Debemos hacer notar también que algunas empresas prefieren el despiece semi-automático en cadena, mientras que otras, más numerosas, se equipan con aparatos de despiece automático.

en esta forma de espacios de ventas. En efecto, desde 1984 los hipermercados y los supermercados no aumentan la parte del mercado de pollo -del 53 al 54%- sino que dedican más espacio a los despieces en las estanterías.

En el sector del despiece de pollos, algunas empresas producen ya importantes toneladas: gallina, que despieza los 2/3

Mágica reducción costos



REPRODUCTORAS

Objetivo óptimo en 68 semanas de vida por unidad alojada:

183 huevos totales.
173 huevos incubables.
146 pollitos de un día.

BROILER (Sin sexar)

Objetivo óptimo en 49 días de edad:

Peso: 2,12 kg.
Conversión: 2,00 kg.

Pero, la eficacia en el producto final continúa.

Para 1994, nuestro objetivo a 42 días, será:

Peso: 2,05 kg.
Conversión: 1,82 kg.

Asegure su futuro con **HUBBARD**



EDECANSA

Manuel Tomás, 24
Tel. (93) 893 58 51
Télex: 53142 HUBB E
08800 VILANOVA I LA GELTRU
Barcelona - España

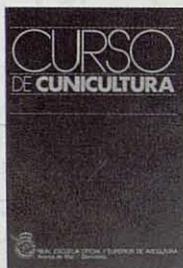
Hágase

CUNICULTOR PROFESIONAL

La industria cunícola exige cada vez más cunicultores capacitados y explotaciones racionales y rentables.

La REAL ESCUELA DE AVICULTURA puede ayudarle a conseguir ambas cosas mediante los servicios de su línea cunícola

CURSOS DE CUNICULTURA
Oficiales y por Correspondencia



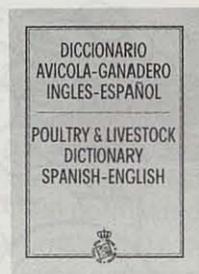
Para hacer de Ud. en poco tiempo un Cunicultor Profesional

Un **TRATADO CUNICOLA** único en la bibliografía mundial



Escrito por los mejores especialistas españoles en Cunicultura

Un **DICCIONARIO AVICOLA-GANADERO** imprescindible



Para traducir correctamente los vocablos cunícolas en inglés

Una **REVISTA PROFESIONAL** que aborda toda la problemática de la cría de conejos



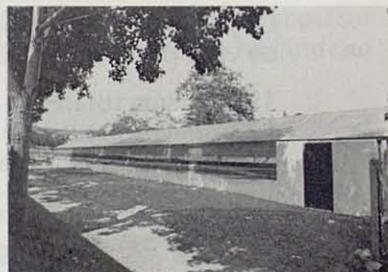
Sus conocimientos actualizados suscribiéndose por poco dinero

Un **ANUARIO** de la Industria Cunícola Española



Conozca los productos que le ofrece el sector para su granja

Y para la industria las **INSTALACIONES CUNICOLAS EXPERIMENTALES**



Para ensayar sus nuevos productos con imparcialidad y seriedad

Todo ello complementado con un servicio de asesoramiento que resolverá las dudas que se le planteen en su carrera hacia la CUNICULTURA PROFESIONAL.

CONSULTORIO CUNICOLA

Pídanos información sin compromiso, enviando este boletín a REAL ESCUELA OFICIAL Y SUPERIOR DE AVICULTURA. Plana del Paraíso, 14. 08350 Arenys de Mar (Barcelona). Tel. (93) 792 11 37

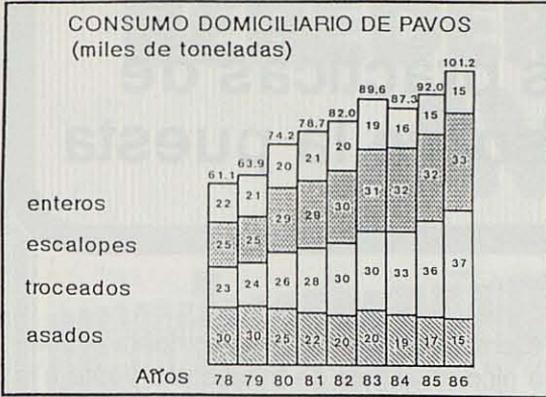
Deseo recibir mayor información sobre:

- CURSOS DE CUNICULTURA POR CORRESPONDENCIA
- CURSOS OFICIALES DE CUNICULTURA
- REVISTA "CUNICULTURA"
- TRATADO DE CUNICULTURA

- DICCIONARIO AVICOLA-GANADERO
- INSTALACIONES EXPERIMENTALES

Enviar a:

D.
c/.n.º
D.P. Población
Provincia



SECODIP (fin oct. 86)

de los pollos que sacrifica, Unicopa Volailles -7.800 toneladas-, Arrivé -Maitre Coq, Bourgoin- Chaillotine, L.D.C.- Le Gaulois, Ron-sard, Val Clair, Sabco, Seive y la sociedad Doux que presenta en el mercado francés, desde mediados de 1986, despieces de pollos congelados.

Despiece del pato. Auge del "magret"

El fuerte aumento de la producción de

patos observado en el transcurso de los últimos años -72.400 toneladas en 1985 y 81.000 en 1986- se debe, esencialmente, al impulso del despiece y, más particularmente, del "magret" o filete de pato. Este aumento lo observamos también en los mataderos controlados en 1986: 57.800 toneladas o sea un 16,4% de aumento en relación con 1985. Las compras de patos a nivel familiar representan aproximadamente la mitad del tonelaje comercializado por los mataderos. En cuanto al despiece, se nota la importancia adquirida por la restauración colectiva.

Las empresas del Sud-oeste de Francia han desarrollado, de manera significativa, la comercialización del "magret" procedente de aves cebadas. Pero el mayor tonelaje de filetes proviene, sin embargo, de los mataderos de Vendée y, cada vez más, de Bretaña. El líder, incuestionable es sin duda alguna la empresa Père Dodu, que ha sido la primera en iniciar una importante campaña de divulgación sobre los despieces de pato, seguida por otras como la Soulard, la Procanar, la Sapod -Audic, la L.D.C., etc.

Actualidad sobre la Bronquitis infecciosa, la enfermedad de

Gumboro y las reovirus. (Viene de página 218)

Sin embargo, desde que se están vacunando muchas reproductoras de puesta con vacunas de reovirus se descubre muy raramente la existencia de tales casos.

En contrapartida con la relación directa entre la AV verdadera y el reovirus, el síndrome de mala absorción es una enfermedad mucho más compleja: debe ser considerada como una enfermedad multifactorial. El papel del reovirus en el síndrome es al menos, un contribuyente y en algunos casos, esta

función es dudosa. Como tal, las vacunaciones de reovirus en reproductoras y en broilers han tenido éxito contra el síndrome de mala absorción sólo en unas cuantas compañías de integración de broilers y no en otras. En este momento, la incidencia en Estados Unidos del síndrome de mala absorción es baja. La enfermedad aparece cíclica en su origen y después de los brotes de 1980-1982, hemos comprobado un descenso en su incidencia.