

OBTENIENDO MAS VALOR DE LA CANAL EN BOVINOS

**Chris Calkins, Ph.D.
Univ. of Nebraska**

**Dwaine Johnson, Ph.D
Univ. of Florida**

**Tony Mata, Ph.D.
Mata and Associates**



**Buenos Aires, Argentina
Febrero 27, 2008**



Objetivos de Esta Session

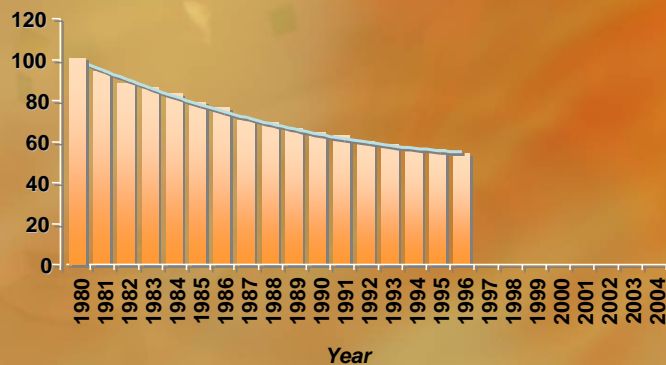
- 1. Intercambiar Informacion**
- 2. Aprender de las dos Industrias**
- 3. Optimizar el uso de lo que nos dio la madre naturaleza**



La Estrategia Dió Buenos Resultados Por Muchas Décadas

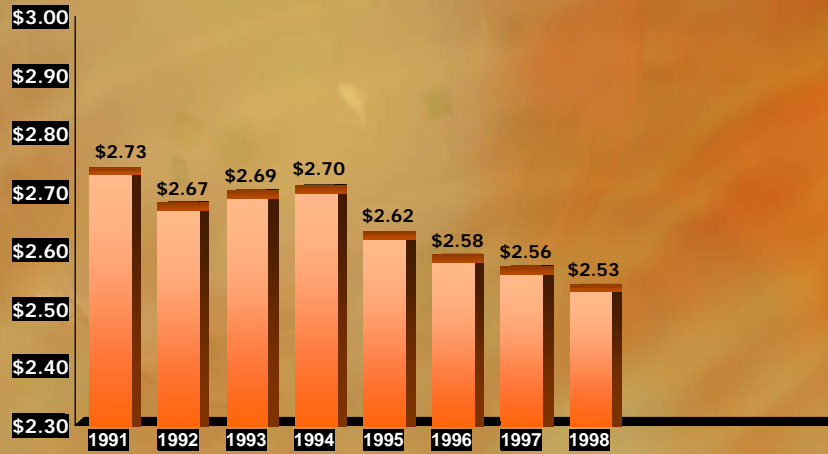


Demanda por la Carne de Rés 1980 a 1996



Source: Cattlemen's Beef Board

Precio de La Carne de R s a Nivel de Supermercado

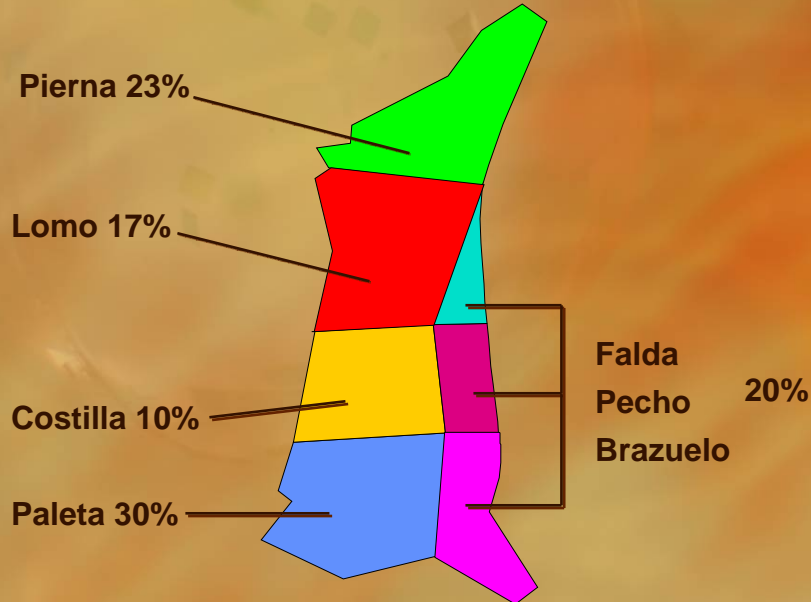


Source: USDA All-Fresh Retail Beef Prices (cents per pound)

Tendencia del Valor del Corte de Mayoreo 1980 - 1995



Componentes de La Canal



¿Quien Querria/Podria Resolver el Problema?

Iniciativa Para Nuevos Productos 1995

Financiada Por El Beef Check Off



Resultados de La Estrategia Original

1. Investigación y conocimiento altamente despropocionados – Enfoque principal: *Longissimus Dorsi*
2. Nomenclatura en favor de los cortes del Lomo



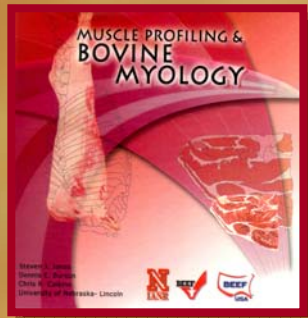
Resultados de La Estrategia Original

1. Investigación y conocimiento altamente despropocionados – Enfoque principal: *Longissimus Dorsi*
2. Nomenclatura en favor de los cortes del Lomo
3. Los cortes contienen **grupos de músculos** en lugar de músculo individual
4. Los cortes contienen **pedazos de músculos** en lugar de músculos enteros

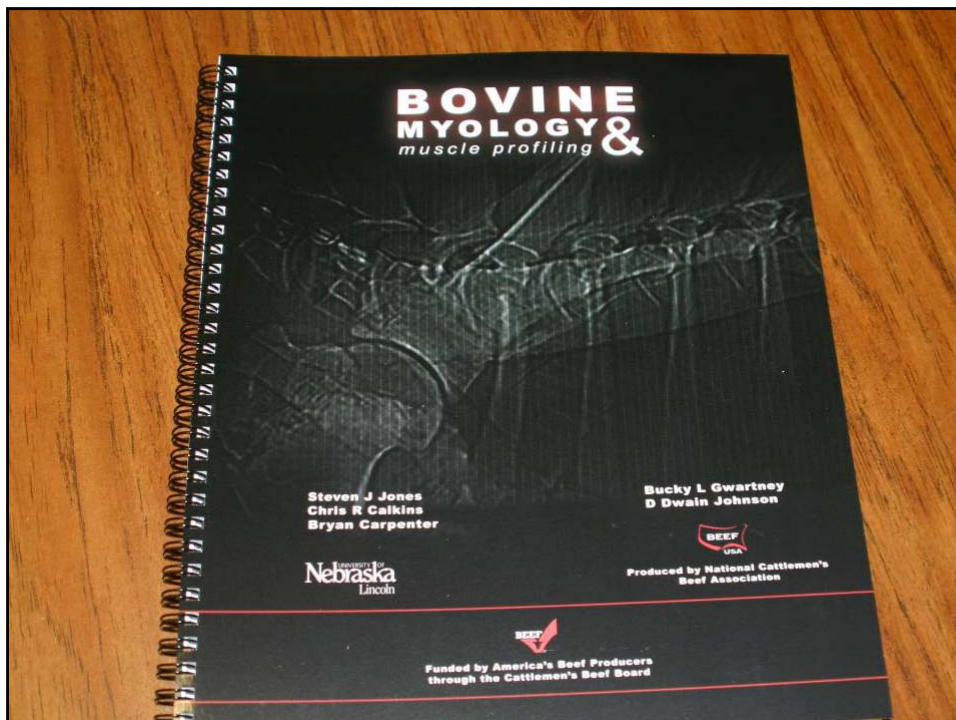
Investigación Científica

Bovine Myology – Muscle Profiling Web Site

Univ. of NE



<http://bovine.unl.edu>

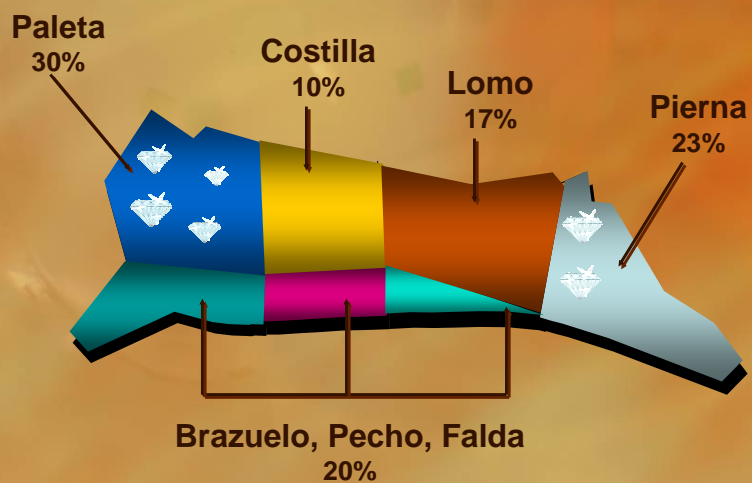


Carne de R s

 Cual es la expectativa m s cr tica y m s importante por parte de el consumidor?

 Suavidad!

El Resultado: Diamantes en Bruto



Ranking en la Suavidad de Varios Músculos

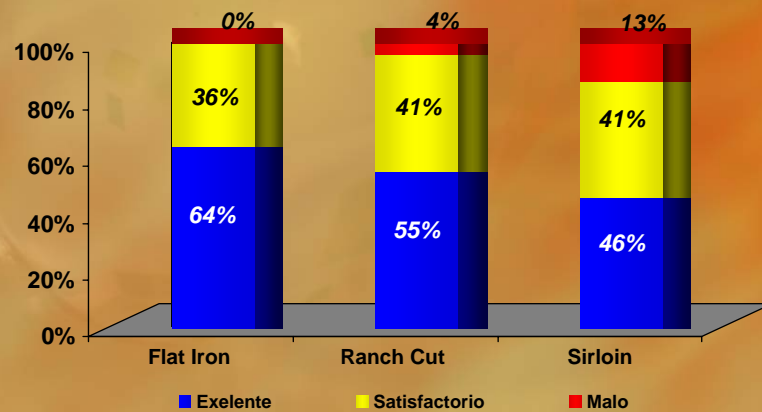
Ranking	Músculo
1	Tenderloin – <i>Psoas Major</i>
2	Flat Iron - <i>Infraspinatus</i>
3	Ribeye Cap – <i>Spinalis Dorsi</i>
4	Chuck Edge Roast – <i>Serratus V.</i>
5	TriTip – <i>Tensor Fasciae Latae</i>
6	Petite Tender – <i>Teres Major</i>
7	Tip Center – <i>Rectus Femoris</i>
8	Chuck Eye - <i>Complexus</i>
9	Ranch Cut - <i>Triceps</i>
10	Top Sirloin - <i>Gluteus</i>
11	NY Strip – <i>Longissimus Dorsi</i>
12	Lifter Meat – <i>Latissimus Dorsi</i>
13	Mock Tender - <i>Supraspinatus</i>
14	Tip Side – <i>Vastus Lateralis</i>
15	Bottom Round – <i>Biceps Femoris</i>

Ranking en la Suavidad de Varios Músculos

Ranking	Músculo
1	Tenderloin – <i>Psoas Major</i>
2	Flat Iron – <i>Infraspinatus</i>
3	Ribeye Cap – <i>Spinalis Dorsi</i>
4	Chuck Edge Roast – <i>Serratus V.</i>
5	TriTip – <i>Tensor Fasciae Latae</i>
6	Petite Tender – <i>Teres Major</i>
7	Tip Center – <i>Rectus Femoris</i>
8	Chuck Eye – <i>Complexus</i>
9	Ranch Cut – <i>Triceps</i>
10	Top Sirloin – <i>Gluteus</i>
11	NY Strip – <i>Longissimus Dorsi</i>
12	Lifter Meat – <i>Latissimus Dorsi</i>
13	Mock Tender – <i>Supraspinatus</i>
14	Tip Side – <i>Vastus Lateralis</i>
15	Bottom Round – <i>Biceps Femoris</i>

Opinion del Consumidor

Evaluación De Nuevos Cortes en Hogares de EEUU



Source: Shugoll Research, In-Home Consumer Test of Beef Value Cuts, NCBA and Cattlemen's Beef Board,

Diseminando El Programa

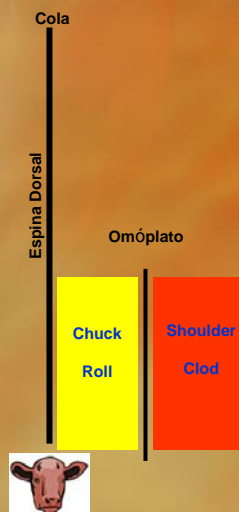
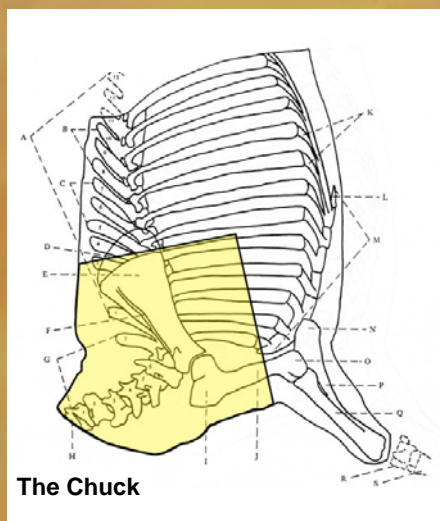
- Seminarios Educativos
- Publicidad



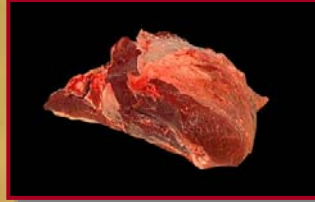
Las Estrellas del Programa Beef Value Cuts



Ubicación Anatómica



Materia Prima



Sholder Clod – NAMP 114



Top Blade – NAMP 114D
Infraspinatus



Heart Clod – NAMP 114E
Triceps Brachii



Petite Tender – NAMP 1114F
Teres Major



Top Blade – NAMP 114D
Infraspinatus



Heart Clod – NAMP 114E
Triceps Brachii



Petite Tender – NAMP 1114F
Teres Major



**Volumen En Restaurantes
2005 y 2007
En Millones de Libras**

Corte	2005	2007	Aumento
Flat Iron <i>Inraspinatus</i>	47	92	95%
Petite Tender <i>Teres Major</i>	28	40	42%
Ranch Cut <i>Triceps Brachii</i>	31	37	19%
Total	106	169	59%

Volumen - Steaks en Restaurantes 2006

Steaks	Millones Libras	% de Steaks
Ribeye y New York	373	26%
Sirloin	292	21
Otros steaks	222	16
Filet Mignon	253	18
T-Bone	62	4.4
Porterhouse	35	2.5
Flat Iron	92	6.5
Petite Tender	40	2.8
Ranch Cut	37	2.6

Source: Technomic Usage and Volumetric Assessment of Beef, 2006

Mas de 20,000 Restaurantes



Mas de 9,000 Supermercados



¿Cómo Implementar Nuevos Conocimientos Para Beneficio de la Industria?

1. Identificación de Recursos
2. Participación y Colaboración

Programa del Flat Iron



Supermercados
Houston, Texas



Flat Iron

- Empaque al vacio; corte entero 12-16 oz.
- 116 supermercados
- \$4.99 – precio regular
- \$3.99 – precio de promocion



Flat Iron

Programa

- Disgustaciones
- Etiqueta instructiva
- Gigantografias
- Programa Relaciones Publicas
- Mercado Hispano Incluido



Rentabilidad

Usos Tradicionales de Los Músculos de La Paleta



Lone Star Steakhouse

Julio 2003

Introducing

Lone Star's **NEW** 10-oz. Peppercorn Flat-Iron Steak

only \$12.99*

Try our newest addition to our steak collection. The Peppercorn Flat-Iron Steak is 10 ounces of one of our most tender steaks. It's boldly seasoned with both white & black pepper, then grilled to perfection.

USDA CHOICE

LONE STAR STEAKHOUSE & SALOON

The Lone Star Peppercorn Flat-Iron is certified USDA Choice, the most popular and widely accepted grade. The USDA Choice grade assures you that you are receiving safe, wholesome and tender beef with all the correct marbling and flavor possible.

*Served with our signature extra-lean beef or one dinner salad, one cup of soup, one bread roll, one bowl of chili, one side of rice, one side of potatoes, one side of vegetables, one side of bread, one side of vegetables on the side.



Product por Correo Directo al Consumidor



Flat Iron

Cuatro Steaks de 7 onzas por \$58.99

¡\$33.70 por Libra!

¡\$74.14 por Kilo!

Nuevos Cortes

¿Que Son?

¿Como Son?

¿Como Optimizarlos?



Flat Iron

Segundo Músculo en Suavidad

Sabor Robusto

Altamente Jugoso

Resistente al Cocido

Gran Versatilidad para el Menú



Ranch Cut

Corte Muy Homogéneo

Sabor Comparable al Sirloin

Excelente Presentación



Petite Tender

Sabor y Textura Similar al Lomito

Uniforme de Punta a Punta

Versátil

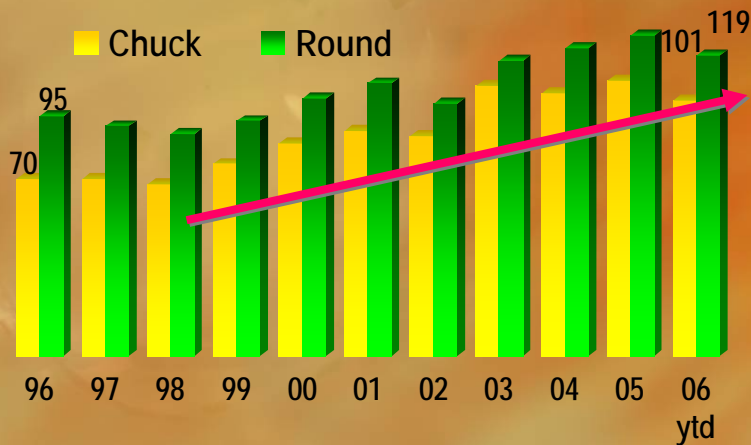
Compatible con Sabores de Alta Cocina

Precio de La Carne de R s a Nivel de Supermercado



Source: USDA All-Fresh Retail Beef Prices (cents per pound)

Impacto del Programa Beef Value Cuts



CATTLE-FAX

El Valor del Chuck Ha Aumentado



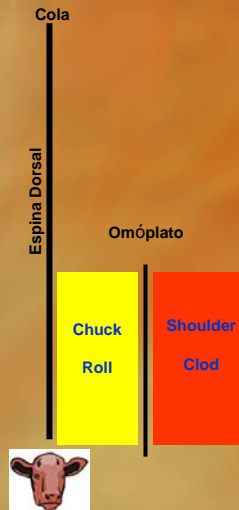
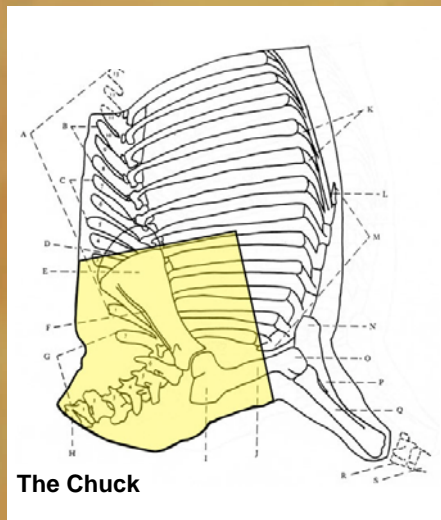
De 1998 a 2006 Los Nuevos Cortes
Añadieron de \$60 a \$70 por Cabeza
de Animal



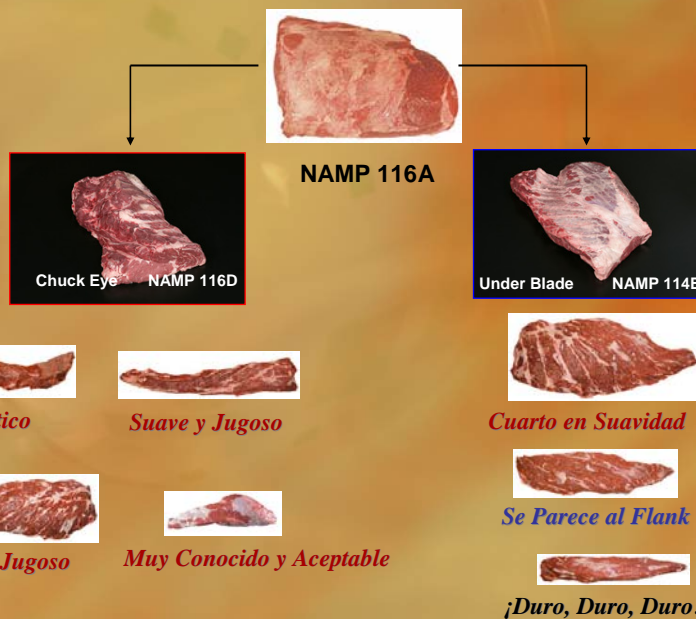
¿Que Sigue?

1. Explorar y explotar los músculos del Chuck Roll (Diezmillo)
 - *S. Ventralis*
 - *Complexus*
 - *M/S Dorsi, L. Capitus*
 - *Splenius*
2. “Músculos Olvidados”
 - *Rectus Femoris* – Tip Center
 - *Pectinius* – “Musculo Suelto” del Top Round

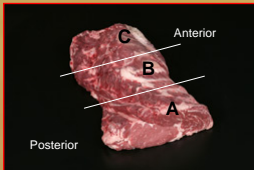
Ubicación Anatómica




El Chuck Roll




CHUCK EYE



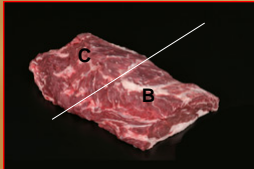
116D Beef Chuck, Chuck Eye Roll




Starting at the posterior end generate three one-inch Delmonico Steaks




Delmonico Steaks




Country-Style ribs can be generated from B or C




Country-Style ribs can be generated from B or C




Boneless Country-Style Beef Chuck Ribs



America's Beef Roast. Can be generated from area C or B




Internal fat may be removed and net applied to maintain shape



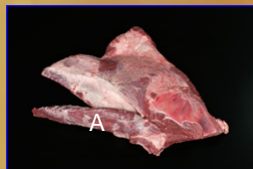
America's Beef Roast

beef innovations group


CHUCK UNDER BLADE



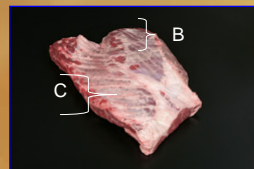
116E Beef Chuck, Under Blade Roast




Follow natural seam to separate *Rhomboideus* (A)




Trimmed *Rhomboideus*. Application: Beef Stew or Cubed Steak




Serratus ventralis (C) with *Splenius* (B) attached.




Remove connective tissue from *Splenius* and separate from *Serratus ventralis* by following natural seam




Sierra Cut (*Splenius*)



Untrimmed *Serratus Ventralis*



116G Beef Chuck, Edge Roast (IM). Trimmed *Serratus Ventralis*



Denver Cut. From the thick-end (posterior), cut steaks end to end ¼" to 1" thick

beef innovations group



**¡Muchas Gracias
Por Su Amable Atención!**