



"Razas de Vacuno en el Sector Cárnico: Un Compendio Global de Excelencia y Diversidad"

22/11/2024

1. ASIA

Japón

- **Wagyu** : Famosa por su excepcional mármoleado.
- Subrazas:
 - **Kobe**
 - **Matsusaka**
 - **Ohmio**
 - **Hida**
- **Mishima** : Raza autóctona, carne muy valorada en Japón.

India y el Sureste Asiático

- **Ongole** : Utilizada también como cebú, carne magra.
- **Chica** : Carne de calidad aceptable y resistencia climática.
- **Kankrej** : Carne magra y de textura firme.
- **Tharparkar** : Carne utilizada de manera secundaria al sector lechero.
- **Bali (Indonesia)** : Autóctona, carne magra con sabor fuerte.
- **Sahiwal (Pakistán)** : Carne adaptada a climas cálidos.

China y Mongolia

- **Yanbián** : Criada para carne magra.
 - **Blanco Mongol** : Carne de sabor más intenso.
-

2. EUROPA

Reino Unido e Irlanda

- **Angus** : Red y Black Angus, carne con excelente marmoleo.
- **Hereford** : Carne jugosa y con marmoleo moderado.
- **Devon** : Carne con buen equilibrio entre sabor y textura.
- **Galloway** : Especial para climas fríos, carne jugosa.
- **Shorthorn** : Carne con buen marmoleo y ternera.

- **Highland** : Raza escocesa, carne de gran sabor y baja grasa.

Francia

- **Charolais** : Carne magra de alta calidad.
- **Limousin** : Terneza excepcional y bajo contenido de grasa.
- **Blonde d'Aquitaine** : Alto rendimiento en carne magra.
- **Salers** : Carne tierna y sabrosa.
- **Gascona** : Raza autóctona con carne muy valorada.

Italia

- **Chianina** : Famosa por el bistec a la Fiorentina.
- **Piemontesa** : Carne magra con gran terneza.
- **Maremmana** : Autóctona de Toscana, carne con sabor rústico.

España

- **Rubia Gallega** : Reconocida internacionalmente por su marmoleo.
- **Asturiana de los Valles** : Carne tierna y jugosa.
- **Avileña-Negra Ibérica** : Raza autóctona, carne de gran sabor.
- **Morucha** : Carne con textura firme y gran sabor.
- **Berrenda en Negro y Colorado** : Razas locales con carne magra.
- **Retinta** : Carne con sabor intenso y jugosidad.

Alemania y Suiza

- **Simmental (Fleckvieh)** : Carne marmoleada de alta calidad.
- **Vorderwälder** : Raza regional con carne aceptable.
- **Hinterwälder** : Carne adaptada a pequeños sistemas de producción.

3. AMÉRICA

Estados Unidos y Canadá

- **Black Angus** : Marmoleo superior, carne tierna y sabrosa.
- **Hereford** : Carne jugosa y con buen sabor.
- **Brangus** : Cruce entre Brahman y Angus, excelente rendimiento cárnico.
- **Beefmaster** : Cruce de Hereford, Shorthorn y Brahman.

- **Longhorn** : Carne magra y con sabor fuerte.

América del Sur (Argentina, Brasil, Uruguay, Paraguay)

- **Criolla** : Raza autóctona, carne sabrosa y adaptada al pastoreo extensivo.
 - **Braford** : Cruce de Brahman y Hereford, carne de buena calidad.
 - **Nelore** : Muy popular en Brasil, carne magra y firme.
 - **Caracu** : Raza brasileña, carne con sabor intenso.
 - **Bonsmara** : Adaptada al clima tropical, carne de buena calidad.
 - **Normando (Colombia)** : Buena producción de carne y leche.
 - **Romosinuano (Colombia)** : Carne magra y suave.
-

4. ÁFRICA

- **Ankole-Watusi** : Raza autóctona, carne magra y con sabor distintivo.
 - **Boran (Kenia, Etiopía)**: Alta calidad cárnica en condiciones adversas.
 - **Nguni (Sudáfrica)**: Carne magra y adaptada a climas extremos.
 - **Afrikaner (Sudáfrica)**: Carne tierna y de buen sabor.
-

5. OCEANÍA

Australia y Nueva Zelanda

- **Murray Gray** : Alta calidad cárnica, carne marmoleada.
 - **Belmont Red** : Cruce adaptado al trópico, buena ternera.
 - **Santa Gertrudis** : Raza robusta con carne aceptable.
 - **Droughtmaster** : Raza tropical con carne magra.
-

6. CRUCES IMPORTANTES

Además de las razas puras, existen cruces destacados que combinan características de calidad y adaptación:

- **Brangus** : Cruce entre Angus y Brahman.

- **Braford** : Cruce entre Brahman y Hereford.
 - **Beefmaster** : Cruce entre Shorthorn, Hereford y Brahman.
 - **F1 Wagyu-Angus** : Cruce para mejorar marmoleo y rusticidad.
 - **Wagyuli** : Cruce entre Wagyu y Limousin.
-

NOTAS ADICIONALES

1. **La calidad final de la carne** también depende de factores como:
 - Alimentación (pasto y grano).
 - Sistemas de crianza (extensivo, intensivo).
 - Procesos post-sacrificio (maduración).
2. **Razas en Preponderancia Local:**

Muchas razas autóctonas no tienen un impacto global, pero son clave en mercados locales por su adaptación al entorno y su sabor característico.



AsesoríaCarnica.com