

Grain Finishing: la técnica que transforma buena carne en un alimento de excelencia

En la producción de carne de alto estándar, el origen, el bienestar animal y la trazabilidad son atributos cada vez más valorados por los consumidores. Pero es en la etapa final del proceso productivo donde se pueden definir diferencias clave en aspectos como la jugosidad, la ternura y el sabor. Una de las técnicas que permite potenciar estas características es el grain finishing, que consiste en una alimentación intensiva a base de granos durante los últimos 90 días del ciclo.

“Más que un cambio de sistema, se trata de integrar una herramienta que potencia la calidad sin perder el origen. Es una técnica, ampliamente adoptada por los productores de carne

premium a nivel mundial, que entrega consistencia y un perfil sensorial superior, sin alterar nuestra base de crianza extensiva en la Patagonia”, explica Juan Carraha, director comercial de Pampa Chile, ganadera chilena que ha incorporado este mecanismo como parte fundamental de su modelo productivo.

El grain finishing permite mejorar atributos como el marmoleo, gracias a una dieta rica en energía que favorece la acumulación de grasa intramuscular. Estudios como los del Journal of Animal Science y del INIA Remehue (Boletín Técnico N° 234, 2022) destacan que esta técnica incide positivamente en parámetros como el color, la textura y el pH, todos indicadores de calidad relevantes para los mercados más exigentes. Pampa Chile ha adoptado este enfoque híbrido desde el origen: animales criados en libertad en el sur del país, bajo condiciones naturales y estrictos estándares de bienestar animal, que luego ingresan a esta etapa final de alimentación controlada. “Nuestro objetivo no es producir más, sino mejor. Apostamos por una carne consistente, trazable y con identidad”, añade Carraha.

