



Suscríbete al Boletín Electrónico y **sé el primero** en recibir los artículos de nuestro Blog

## México y las vísceras de res y cerdo: proteínas reinas en la comida callejera y que se han popularizado en el sector gourmet



México es un país tan vasto en su gastronomía, tanto tradicional, callejera o gourmet. Se usan proteínas de diversos animales, pero también la comida mexicana se caracteriza por el uso de vísceras, debido a su gran sabor y versatilidad, las cuales permiten preparar diversos platillos.

La industria cárnica, donde U.S. Meat Export Federación (USMEF) ha tomado el liderazgo con sus diferentes proyectos, también tiene como objetivo principal no desperdiciar absolutamente nada de los animales, esto es parte fundamental de la sostenibilidad de este sector, ya que al reducir al máximo los desperdicios y usar el mayor porcentaje del animal, se traduce en un menor impacto ambiental de nuestra alimentación.

Anteriormente se relacionaba el consumo de vísceras a una alimentación de bajo nivel económico, al ser un producto de bajo costo. También su apariencia y textura hacían que no fueran tan populares entre la población, pero afortunadamente esto ha cambiado, hoy el consumidor está más interesado en la gastronomía, en descubrir nuevos sabores, a través de distintas propuestas y, por ende, las vísceras hoy son más buscadas tanto en restaurantes, como en puestos callejeros.

En junio pasado, Taste Atlas reveló el Top 50 de los mejores platillos a base de vísceras o menudencias a nivel mundial (Best Offal Dishes in the World), de los cuales tres son mexicanos: los tacos de lengua, en la posición número 10; los tacos de tripa, que ocuparon el lugar

25 y el menudo o pancita, el cual se ubicó en el número 47 del ranking. El plato que encabeza la lista es el "kokoretsi", el cual se hace con despojos o callos de cordero, los cuales son sazonados con jugo de limón, aceite de olivo, sal y pimienta.

Conozcamos las vísceras a fondo...

Las vísceras se dividen en 2 categorías, de la siguiente manera:

Vísceras rojas, las cuales se ubican en la cavidad del tórax y están compuestas por:

- o Hígado
- o Corazón
- o Lengua
- o Pulmones (conocidos también como "bofe")
- o Riñón

Vísceras blancas, que se encuentran en la cavidad estomacal y están conformadas por:

- o Intestinos (tripa delgada)
- o Recto (tripa gorda)
- o Molleja
- o Testículos (criadillas)
- o Sesos
- o Panza (res): rumen, retículo, omaso y abomaso

Qué tan buenas son las vísceras para mi alimentación...

A nivel nutricional, las vísceras aportan a nuestra alimentación vitaminas del grupo B (B1, B2, B3 y B12), hierro de fácil absorción, colágeno y aminoácidos esenciales, así como otros minerales como el zinc, potasio y el selenio.

Todo esto contribuye a la generación de masa muscular, así como a tener un adecuado funcionamiento cerebral y cardiovascular.

Las vísceras rojas son ricas en proteínas, hierro, colesterol y vitamina liposolubles A y D, mientras que las blancas son más ricas en grasas.

México, mercado clave para las vísceras

Actualmente México es el mercado número 1, para las exportaciones de vísceras de res provenientes de los Estados Unidos. Con base en cifras de la U.S. Meat Export Federaton (USMEF), de enero a agosto

de 2023, se han exportado 71,148 toneladas métricas de vísceras de res estadounidense a nuestro país, registrando un crecimiento en volumen del 17%, con respecto al mismo periodo de 2022. El valor comercial de dichas exportaciones asciende a \$203,368,000 dólares, un 24% más que el año pasado.

México supera por un amplio margen al segundo mercado de vísceras de res americana: Japón, quien ha importado 29,810 toneladas métricas. El volumen que nuestro país ha comprado a E.E.U.U., es de más del doble que el nipón.

En lo que respecta a vísceras de cerdo, México también es un mercado muy importante para los Estados Unidos de América, donde las cifras reveladas por U.S. Meat Export Federation en su último reporte señalan que nuestro país es el mercado número dos.

En el periodo de enero a agosto del presente año, Estados Unidos envió a México 104,580 toneladas métricas de vísceras de cerdo estadounidense, un 45% más que el mismo periodo de 2022, con un valor comercial de \$189,565,000 dólares, un 43% más que el año pasado.

El mercado de las vísceras de cerdo es en su mayoría dominado por los países asiáticos y está encabezado por Hong Kong y China, quienes en conjunto han importado de Estados Unidos, 226,401 toneladas métricas.

### *US Meet Export Federation Octubre/2023*

Si deseas hacer algún comentario acerca de este artículo, saber más acerca de otros temas ganaderos o deseas compartir algún artículo en nuestro sitio no olvides escribirnos a [boletin@mexicoganadero.com](mailto:boletin@mexicoganadero.com)

*Probablemente sea de su interes: Un Oceano Azul para la Ganadería, El sistema nervioso digital de tu empresa ganadera o 3 Tecnologías Inalambricas para controlar mejor tu ganado con Hatox*

**Favor de llenar el siguiente formulario para enviarnos tus comentarios**