

Reposicionamiento de la carne ovina pampeana: calidad nutricional y estrategias de valorización.

Cina, M.¹⁻²; Giacomino, V.¹; Larregui, D.N.¹; Pordomingo, A.³; Cora Jofre, F.¹⁻²; Stazionati, M.³ y Savio, M.¹⁻²

¹Instituto de Ciencias de la Tierra y Ambientales de La Pampa (CONICET-UNLPam), Santa Rosa, La Pampa, Argentina, 6300

²Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UNLPam, Santa Rosa, La Pampa, Argentina, 6300

³Estación Experimental "Ing Agr. Guillermo Covas" Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Anguil. La Pampa.
marianelasavio@gmail.com.ar

RESUMEN

La ganadería ovina pampeana enfrenta una crisis productiva caracterizada por la estacionalidad, la informalidad y la pérdida de stock. Este trabajo propone el reposicionamiento estratégico de la carne ovina mediante el análisis nutricional de cortes diferenciados de corderos pesados de raza Pampinta, en articulación con acciones de fortalecimiento productivo y comercial. Se realizaron seguimientos desde el nacimiento hasta la faena, evaluando parámetros físico-químicos, rendimiento de carcasa y perfil nutricional del músculo *longissimus dorsi*, paleta, cuarto y costillar. Se determinaron aminoácidos y minerales mediante técnicas cromatográficas y espectrométricas. Los resultados muestran atributos nutricionales destacados, con potencial para la diferenciación territorial en el mercado interno. La estrategia incluye trozado, envasado al vacío, sello identificatorio provincial y difusión masiva. La información generada contribuye al desarrollo de sistemas ovinos sustentables desde una perspectiva económica, social y ambiental, y promueve el consumo de carne ovina como alimento funcional regional.

Palabras clave: carne ovina, calidad nutricional, cordero pesado, sostenibilidad, agregado de valor.

Repositioning of Pampean Lamb Meat: Nutritional Quality and Valorization Strategies

ABSTRACT

Sheep farming in the Pampean region is facing a productive crisis characterized by seasonality, informality, and declining livestock numbers. This work proposes a strategic repositioning of lamb meat through the nutritional analysis of differentiated cuts from heavy Pampinta lambs, in coordination with actions aimed at strengthening production and commercialization. Monitoring was conducted from birth to slaughter, evaluating physicochemical parameters, carcass yield, and the nutritional profile of the

longissimus dorsi muscle, shoulder, hindquarter, and rib cuts. Amino acids and minerals were determined using chromatographic and spectrometric techniques. Results highlight remarkable nutritional attributes with potential for territorial differentiation in the domestic market. The proposed strategy includes portioning, vacuum packaging, a provincial identification label, and widespread dissemination. The generated information contributes to the development of sustainable sheep production systems from economic, social, and environmental perspectives, and promotes the consumption of lamb as a regional functional food.

Keywords: lamb meat, nutritional quality, heavy lamb, sustainability, value addition.