



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Enfoque en Carne de Bisonte (Búfalo)

*Una de las imágenes más perdurables de América es el gran búfalo americano, o la especie *Bison bison*. Estos animales grandes y peludos una vez vagaron desde Canadá hasta Méjico, pastando los Grandes Planos y las áreas montañosas de nuestro país. Los bisontes fueron el centro de vida para los Americanos Nativos, quienes encontraron en ellos casi toda la comida, ropa, y refugio cuando lo necesitaban. Cazados por sus pieles en los 1600's y más tarde por sus lenguas, huesos, y carne, se estimó que para 1893 quedaban alrededor de 300 bisontes, de 60 millones que se estimaban originalmente en algún momento. La siguiente información trata sobre estas especies las cuales están regresando y creciendo en números rápidamente.*

¿Qué es un bisonte (búfalo)?

La Asociación Nacional de Bisontes ("National Bison Association") exhorta a utilizar el nombre de bisonte para diferenciar el búfalo americano del búfalo de agua de Asia (conocido por su nombre en inglés "Asian Water") y del búfalo africano (conocido en inglés como "African Cape"). El búfalo americano no es un búfalo auténtico. Su nombre científico es bisonte y pertenece a la familia de bovinos junto con el ganado doméstico. El toro bisonte es el animal más grande autóctono de América del Norte. Al estar parado, el macho puede llegar a los 6 pies en la joroba y pesar más de una tonelada. Estos son fuertes y agresivos, pueden saltar tan bien como los venados y caballos salvajes, y romper las verjas que podrían aprisionar otro ganado.

El nombre en inglés "beefalo" es usado para animales que son 3/8 partes bisontes y 5/8 partes ganado doméstico. (Es el resultado natural del cruce de bisonte y ganado doméstico, pero sus crías son estériles. Esto ha tomado años de investigación para desarrollar esta raza). Las ventajas de este cruce son la fertilidad y un parto fácil. El "beefalo" gana buen peso con una alimentación económica y alta en forraje, y son animales vigorosos. La carne producida tiene de un 18- 20% de proteína comparado con un 10% de carne de res regular, y tiene de un 5-7% de grasa comparado con un 25-30% en la carne de res.

¿Cómo se crían los bisontes?

Hoy existen alrededor de 150,000 bisontes aproximadamente en tierras públicas y privadas en los EE. UU. A diferencia de los animales fuertes del pasado, los que comían los nativos americanos, los bisontes de hoy en día son alimentados con una dieta especializada y sacrificados a los 18 meses, por lo que la carne es tan tierna como la de res. Alrededor de 20,000 bisontes son sacrificados cada año (comparado con 125,000 de ganado por día aproximadamente).

Los bisontes se les permite rumiar libremente la mayoría de sus vidas. Éstos son criados en campos abiertos y comen heno o hierba. A estos usualmente se les dan granos los últimos 90 a 120 días antes de ser sacrificados. (La grasa de los animales que comen hierba es amarilla, lo cual es bueno porque contiene beta-caroteno; sin embargo, la mayoría de los consumidores prefieren que la grasa sea blanca). Los toros bisontes que hay en exceso son seleccionados de 2 1/2 años de edad (el bisonte puede vivir hasta los 40 años de edad) y pasa muy poco tiempo en los lotes de alimentación.

¿Pueden ser utilizados las hormonas y los antibióticos en la crianza de bisontes?

No pueden dársele antibióticos ni hormonas de crecimiento a los bisontes.

¿Cómo los bisontes son inspeccionados?

Los bisontes están bajo inspección voluntaria, lo cual significa que los negocios pagan una tarifa por hora por los servicios de inspección. La inspección voluntaria es manejada bajo el Acta de Servicio de Mercadeo Agrícola, el cual le da al Secretario de Agricultura la autoridad para tomar los pasos necesarios para hacer de este producto uno mercadeable.

La inspección federal es realizada canal por canal por el Servicio de Inspección e Inocuidad de Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés). El inspector del FSIS debe tener conocimiento de esta especie en particular y la canal debe caber en el equipo disponible en la planta. Cada bisonte y sus órganos internos son inspeccionados para detectar signos de enfermedades. El sello de inspección "Pasado e Inspeccionado por el USDA" le asegura que el bisonte es sano y libre de enfermedades.

¿Es el bisonte clasificado por grados de calidad?

No.

¿Cómo el bisonte difiere de la carne de res?

El bisonte tiene un color rojo oscuro antes de cocinarse porque no hay ningún aspecto marmóreo (las hilachas blancas de grasa dentro del músculo de la carne). Se dice de los bisontes que tienen la carne más dulce y más rica en sabor que la carne de res.

Cortes de bisonte al detalle

Los cortes de bisonte al detalle son similares a los de carne de res.

El manejo inocuo de carne de bisonte

El manejo de la carne de bisonte es el mismo que cualquier tipo de carne. Seleccione su carne justo antes de despachar la compra en la caja registradora. Coloque los paquetes de carne de bisonte cruda en bolsas plásticas desechables (si hay disponibles) para que contengan cualquier derrame el cual puede propagar bacterias a los alimentos cocidos o vegetales frescos. Lleve los paquetes de carne inmediatamente a su hogar y refrigérelos a 40 °F (4.4 °C); úselos dentro de 3 a 5 días, o congélelos (0 °F [-17.8 °C]). Manténgalos congelados continuamente, estos estarán inocuos indefinidamente.

Existen tres formas de descongelar carne: en el refrigerador, en agua fría y en el microondas. Nunca descongele en el mostrador o en otro sitio. Es mejor planificar antes de tiempo para descongelamiento lento, e inocuo en el refrigerador. Al descongelar en agua fría, no remueva el empaque. Asegúrese que el paquete esta bien sellado o póngalo en una bolsa a prueba de filtraciones. Sumerja el empaque en agua fría, cambiando el agua cada 30 minutos hasta que continúe descongelándose.

Al descongelar carne en el microondas, planifique cocinarla inmediatamente después de descongelarla porque algunas áreas del alimento se pondrán calientes y empezarán a cocinarse al calentarlas en el microondas. El mantener alimentos parcialmente cocidos no es recomendado ya que cualquier bacteria presente puede no destruirse.

Los alimentos descongelados en el microondas o por el método de agua fría deben cocinarse antes de volverlos a congelar porque estos pudieron permanecer a temperaturas sobre los 40 °F (4.4 °C) permitiendo el crecimiento de las bacterias.

Preparando la carne de bisonte

Como la carne de bisonte es bien magra y carece de aspecto marmóreo, se cocina más rápido que otras carnes rojas.

- Se debe tener cuidado de no sobre cocinar la carne de bisonte.
- En general, el bisonte se debe cocinar usando calor bajo (325 °F [162.8 °F]) y por un tiempo más largo de cocción.
- Se recomienda cocinar los asados y filetes de bisonte a fuego lento o por otro método de cocción.
- Para cortes delgados y rebanados, utilice un método rápido de cocción como el hervir o frito a la sartén.
- Para inocuidad, cocine la carne de bisonte molida a 160 °F (71.1 °C).
- Asados, filetes y chuletas deben cubrirse con papel de aluminio y cocinarse a fuego lento por una hora; a una temperatura interna que debe ser de 145 °F (62.8 °F) .
- Cortes menos tiernos deben cocinarse a fuego lento (asarse o hacerse al vapor con una pequeña cantidad de liquido en una sartén cubierta) o guisarse.

Tiempos de almacenaje

Compre productos de bisonte antes que la fecha "Vender hasta" ("Sell-By") expire. Debido a que las fechas de compra son una guía para el detallista, siga estos consejos para un almacenaje adecuado y para su uso en el hogar.

- Siga las instrucciones de manejo en el producto.
- Mantenga la carne de bisonte en su paquete original. Si se congela por más de 2 meses, envuelva los paquetes con papel de congelar con papel de aluminio fuerte, o coloque el paquete en una bolsa plástica.
- Para mejor calidad, cocine o congele la carne de bisonte molida o corte la carne dentro de 2 días después de comprarla; cortes grandes como asados y filetes, dentro de 3 a 5 días.
- Carne molida de bisonte se mantendrá en su mejor calidad en el congelador dentro de 4 meses. Cortes grandes, como chuletas, filetes, muslos, o lomos mantendrán su mejor calidad de 6 a 9 meses.
- Después de cocinar, coma y congele la carne de bisonte dentro de 3 a 4 días.

Para más información sobre la carne de bisonte, visite la página de la Asociación Nacional de Bisontes: <http://www.bisoncentral.com/>

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevos, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al MPHotline.fsis@usda.gov.

¡Pregúntele a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y "charlas" en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



PregunteleKaren.gov