

El búfalo de agua venezolano The Venezuelan water buffalo

Otto G. Gómez P.¹

A diferencia de lo ocurrido históricamente con el ganado vacuno, la ganadería de búfalos de Agua en Venezuela no ha sido el resultado del prolongado proceso de adaptación de una especie a las condiciones de nuestros ambientes tropicales ni el de un emprendimiento de varios siglos. En escasos cuarenta y cinco años la ganadería bubalina en el país ha sido el resultado de la visión, la constancia y el esfuerzo de un grupo de empresarios que apostó firmemente por los búfalos porque vio en ellos un gran potencial.

La precocidad de este singular bóvido constituye una ventaja cuando se le compara con su primo, el ganado vacuno, ya que esta se traduce en una mayor producción de carne en menos tiempo y a menor costo. El búfalo de Agua (*Bubalus bubalis*) ostenta una gran capacidad para digerir con efectividad alimentos pobres en nutrientes y con alto contenido de celulosa, lo que le confiere una ventaja frente al vacuno en cuanto al aprovechamiento de ciertos ecosistemas. A pesar de sus ventajas, en nuestro país la carne de búfalo es comercializada de forma genérica junto con la carne vacuna.

La leche de búfala, actualmente el objetivo primario de la producción bubalina en Venezuela, es altamente nutritiva y a partir de ella se obtienen, con óptimo rendimiento, derivados lácteos como quesos, yogur, mantequilla, dulce de leche y otros productos. La leche de búfala tiene tres veces más grasa que la de vacuno (por su tenor graso, entre siete a doce litros de leche de búfala equivalen a veintiuno a treinta y seis litros de leche de vaca, con 30 a 40% más calorías). Estos valores, lejos de preocuparnos deben confortarnos, ya que de acuerdo con los últimos estudios sobre nutrición las grasas animales no son tan negativas como se pensaba y la evidencia indica que el consumo moderado de grasas saturadas de origen animal es más saludable que consumir carbohidratos (The Big Fat Surprise, Teicholz 2014).



La presencia en nuestra dieta de alimentos con alto valor energético, como los lácteos de búfala, favorecen el mantenimiento de las funciones vitales, la temperatura corporal de nuestro cuerpo y el desarrollo de la actividad física, a la vez que aportará energía para combatir posibles enfermedades. En la literatura se puede confir-

¹Autor del libro Búfalos de Agua en Venezuela, El Nuevo Oro Negro. Ingeniero Agrónomo; ex presidente y miembro activo del Consejo Venezolano de la Carne; Director del Instituto Venezolano de la Leche y la Carne; miembro incorporado de la Academia Venezolana de Gastronomía y Director de la Fundación Bengoa

Solicitar correspondencia a: Otto Gómez (ottog.gomez@gmail.com)

mar que la leche de búfala destaca por su significativo aporte de proteínas, ácidos grasos saturados, monoin-saturados y poliinsaturados, colesterol, calcio, fósforo, sodio, vitamina B2 y selenio. Adicionalmente contiene: retinol, agua, vitamina B3, vitamina A, magnesio, vitamina B12, vitamina B9, vitamina E, hidratos de carbono, potasio, yodo, vitamina D, hierro y vitamina B6.

El consumo de lácteos de búfala aportará colesterol a nuestro organismo, requerido tanto en tejidos corporales —hígado, médula espinal, páncreas y cerebro— como en el plasma sanguíneo, vital para crear la membrana plasmática que regula el intercambio celular.

Se ha observado que las personas intolerantes a la lactosa toleran mejor los productos de búfala.

Muy probablemente muchos de ustedes ya han probado carne de búfalo. No se sorprendan, porque a lo mejor les agradó, y ni siquiera se enteraron. Desde hace varios años, y de una manera, si se quiere muy natural, la carne de este primo cercano de nuestros vacunos se ha venido comercializando mezclada junto con la carne genérica que consumimos en nuestros hogares. Esto no se ha hecho buscando engañar a nadie, sino que simplemente, al no existir diferenciación en la clasificación nacional vigente entre los vacunos y los búfalos, y por ser ambos bovinos, se comercializan simplemente como carne bovina.

Al comparar la carne de nuestros búfalos con la de los cebú venezolanos, se han observado características muy similares. Ambos presentan un nivel de marmoleo o grasa entreverada muy parecida, y a pesar que, entre ellas, no se han identificado mayores diferencias en el contenido de colesterol ni en la grasa total, la totalidad de ácidos grasos individuales y especialmente de ácidos grasos saturados, parecieran ser significativamente menores en la carne de los búfalos. Adicionalmente, la carne de búfalo tiene, en números redondos, un 40 por ciento menos de colesterol y 55 por ciento menos de calorías, 11 por ciento más de proteínas y 10 por ciento más minerales que la carne vacuna. Esto le otorga unas ventajas nutricionales a la carne bubalina de relevancia, sobre todo si nos referimos a la recomendación generalizada de reducir el consumo de grasas saturadas en nuestra dieta como se venía recomendando hasta hace poco. Digo esto porque estudios recientes han demostrado que las grasas saturadas presentes en las carnes y lácteos son los únicos alimentos conocidos que incrementan el colesterol bueno (HDL) y, contrario esas recomendaciones restrictivas hacia las grasas animales, los problemas de salud (enfermedades cardiovascula-

res, obesidad, diabetes y cáncer) han sido vinculados más con el consumo de las grasas trans y los aceites vegetales oxidantes. No obstante lo anterior, la carne de búfalo puede clasificarse como una carne “Light”, ideal para aquellas personas que requieren llevar dietas hipercalóricas por razones de salud. En cuanto a su sabor, la carne del búfalo es muy similar a la de los vacunos y es verdaderamente muy difícil de distinguirlas. Su apariencia, es algo más oscura y jugosa, y su grasa, al igual que ocurre con la leche, es muy blanca lo que contrasta con el color amarillento de la del vacuno.

Por la parte de la producción, si no debemos preocuparnos porque los búfalos han pasado a constituir una de las mejores de las alternativas pecuarias para invertir en el país, y esto se debe a las múltiples ventajas que ofrece la especie. La precocidad del búfalo de agua (*Bubalus bubalis*) que tenemos en Venezuela es asombrosa, y cuando se le compara con el vacuno, nos damos cuenta que produce una mayor cantidad de carne en menos tiempo y a menor costo. Esto se debe fundamentalmente a la capacidad que tienen los búfalos de digerir alimentos muy pobres, que le confieren una ventaja al lado del vacuno a la hora de aprovechar mejor ciertos ecosistemas difíciles. Hoy día (2015) se estima que la población de búfalos de agua en Venezuela sobrepasa el millón de cabezas (1.000.000), rebaño pequeño si se compara con los 188 millones que se calcula existen en el mundo, pero muy prometedor si lo comparamos con las 500 mil cabezas que teníamos en el 2010.

Gastronómicamente, las carnes de búfalos se comercializan de manera exacta que los cortes comerciales nuestros, y sus destinos culinarios no difieren en lo absoluto de lo que ya venimos haciendo ni de nuestras tradiciones gastronómicas. Con esto quiero decir que no es algo que debemos comenzar a conocer para desarrollar, sino a reconocer para valorar mejor. Lo que si considero que debemos comenzar a hacer es a exigirle a nuestro carnicero que nos consiga carne de búfalo para probarla conscientemente. Esto lo debemos hacer para generar presión de demanda y ayudar, de alguna manera, a comenzar a segmentar antes el mercado, que definitivamente se va a hacer, solo que con la ayuda de todos, lo conseguiremos antes. Y, ¿quién sabe? De repente, como está ocurriendo en Brasil, se comienza a construir una nueva culinaria en torno a la carne de búfalo.

Definitivamente, para incrementar la popularidad de la carne de búfalo es preciso mejorar la percepción de los consumidores en relación con sus productos. En países sudamericanos tropicales existe un creciente interés por difundir el uso del búfalo de agua como una alternativa

para la producción pecuaria en sistemas tropicales. En Venezuela, las razas de búfalos de Agua se han adaptado maravillosamente a los ecosistemas en los que han sido introducidos; sin embargo, el conocimiento de los consumidores acerca de la calidad nutritiva y sensorial de la carne de búfalo todavía es muy vago, debido a que esta se comercializa junto con la carne vacuna, lo cual ha impedido un mejor aprovechamiento del producto. Para resaltar lo anteriormente expuesto, está lo que

concluyó sobre nuestro país el doctor W. Ross Cockill, quien llegó a ser la máxima autoridad reconocida en el mundo de los Búfalos de Agua y autor del extraordinario libro *The Husbandry and Health of the Domestic Buffalo*, en el reporte que hizo cuando nos visitó en 1991: “Venezuela, por virtud de clima y ambiente, es el país ideal para los búfalos, y el búfalo es el animal ideal para Venezuela”.