

Pig Improver

¿Qué es lo que los consumidores desean?
Un vistazo a las actitudes presentes y futuras hacia la carne de cerdo



En las ediciones recientes de nuestro Pig Improver, hemos compartido noticias emocionantes relacionadas con el **compromiso continuo de PIC por ayudar a brindar una carne de cerdo de excelente calidad.**

Estas incluyen:

- Las últimas innovaciones genéticas de PIC.
- Los servicios ofrecidos por el equipo de auditoría de la calidad de la carne a nivel global de PIC.
- Los factores que afectan la suavidad de la carne.
- El futuro de los altos pesos a sacrificio en la producción porcina.
- Las nuevas mediciones en la suavidad de la carne.

A continuación, podrá leer las **últimas perspectivas sobre lo que los consumidores desean de la carne de cerdo** en la actualidad, y lo que probablemente desearán en el futuro.

PIC observa de cerca los factores del mercado **que afectan de manera continua a los poricultores, y a la vez es impulsado en ayudar a hacer de nuestros clientes los poricultores más exitosos del mundo.**

Los cuatro factores del mercado que hay que considerar son:

1. ¿Cuáles son las mayores fuentes de competencia de la carne de cerdo?
2. ¿Qué es lo que los millennials quieren de la carne de cerdo?
3. ¿Cuál es el papel de los porcicultores para asegurar que la industria se mantenga fuerte?
4. ¿Cómo puede ayudar PIC?

Continúe leyendo para conocer las respuestas a estas preguntas en la nueva edición de Pig Improve de PIC.

La demanda por fuentes de proteína derivadas del pollo y de las plantas está creciendo tanto en E.U. como en todo el primer mundo. **¿Cómo puede la industria porcina hacer crecer su participación en el mercado?**

“Algunos dicen que es determinando si la industria porcina debería enfocarse en brindar productos de mayor calidad y mayor precio, o produciendo mayores volúmenes de carne a menores precios”, explica Collette Kaster, consultora de la industria alimenticia. **“Muchos dicen que debemos perseguir ambos objetivos”.**

Kaster resalta que algunas empresas porcinas ya están ofreciendo sus propios sistemas de calificación en productos a nivel privado, los cuales en su mayoría incluyen atributos de calidad como color, pH, calificaciones para marmoleo y valores de suavidad o programas en los cuales se detalla la manera en la que los animales son criados.

Una industria progresiva

Además de proporcionar una gran variedad de productos de calidad con distintos puntos de precio, Kaster menciona que la industria porcina puede aumentar su participación en el mercado **enfaticando sus avances en sustentabilidad y bienestar animal.**

“Las empresas grandes están llevando a cabo evaluaciones con datos de granjas y huellas de carbón, y la eficiencia de los cerdos es un excelente punto que enfatizar” resalta Kaster. “Los consumidores quieren información y transparencia en la producción de alimentos. Quieren estar seguros de que las empresas que producen su alimento tengan la cultura y la ética correctas en términos de la sustentabilidad ambiental y un bienestar animal progresista”.

Kaster continua: “Los porcicultores deben esforzarse por ser líderes en la creación de un ambiente apropiado para el bienestar de los animales. Deben asegurar que su personal comprenda la importancia de esto, y proporcionarles el entrenamiento y los recursos que necesiten”.

Cumplir con los factores de compra

Mientras que el bienestar animal y el impacto ambiental de la producción porcina son importantes para muchos consumidores, incluyendo los millennials y otros consumidores adultos, **la calidad (factores de apariencia visual como color o contenido de grasa, sabor y frescura), el precio y la comodidad son colocados por encima de todos los demás factores de compra.**

Con los avances genéticos y el apoyo a los poricultores por parte de PIC, los clientes de PIC producen **carne de cerdo de excelente calidad a precios atractivos.** En cuanto a la **comodidad**, Kaster resalta que las empresas porcinas se están esforzando por hacer que la carne de cerdo sea relevante en los servicios de alimentos y otros sectores de conveniencia como las ventas minoristas y paquetes de comida.

“La preparación parcial a total de los alimentos está aumentando su popularidad entre los consumidores”, explica. “Algunas tiendas urbanas grandes dedican un espacio significativo a los alimentos preparados, incluyendo restaurantes en las mismas tiendas, en contraste con espacios más convencionales diseñados para un restaurante y espacios para la exhibición tradicional de alimentos”.

“La automatización y otros tipos de tecnología ayudan a las empresas a crear productos derivados del cerdo consistentes y uniformes que se necesitan para el desarrollo de estos productos amigables para el consumidor”.

Nichos de mercado finales

La carne de cerdo es un producto que ya se encuentra bien establecido. En caso de que se requiera (y de preferencia se compense), mencionó Kaster, **satisfacer las demandas de un nicho de consumidores, se cuenta con los siguientes programas de valor agregado:**

Algunas categorías del mercado de la carne de cerdo de valor agregado:

- Programas genéticos específicos como Duroc o Berkshire.
- Orgánico.
- Criados sin o con un uso muy limitado de antibióticos.
- Sin el uso de ractopamina.
- Alimentados con una dieta vegetariana.
- No alimentado con ingredientes genéticamente modificados (GMO).

PIC continuará ayudando a sus clientes a satisfacer las demandas de sus consumidores para hoy y mañana, de distintas maneras.

Mediante una genética superior y la asistencia de productos, PIC continuará asegurando a sus clientes una menor mortalidad, una mayor productividad de por vida, una mejor resistencia a las enfermedades, una mejor eficiencia alimenticia y más.

A comienzos de junio de 2018, PIC añadió la selección para suavidad de la carne a su programa de mejoramiento genético. La suavidad está claramente relacionada con la satisfacción al comer, y es percibida como calidad de la carne en la mente de los consumidores. De hecho, varios estudios han confirmado que la suavidad es el principal factor que impulsa la satisfacción al comer y el querer repetir la compra.

Aunque el pH final es el mejor predictor de la suavidad y un muy buen predictor de la calidad del producto crudo en relación con otras características de procesamiento, no describe todas las variaciones en suavidad. Por lo tanto, mientras que los consumidores quieren productos derivados del cerdo atractivos y de buen precio que sean sanos y nutritivos, la investigación ha demostrado que éstos relacionan la suavidad con su disfrute general al comer carne de cerdo más de lo que lo hacen con otras propiedades sensoriales como la jugosidad y el sabor.

PIC continuará observando las tendencias e innovaciones del mercado para mantener el ritmo, de manera que los porcicultores puedan tener las mejores ganancias de la industria.

Nuestro futuro, y el de usted, nunca se había visto tan brillante, a medida que PIC continúa cumpliendo su promesa de Nunca Dejar de Mejorar.