ACB

ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE CRIADORES DE BÚFALOS



SABÍAS QUE...

EL NEGOCIO DEL BÚFALO :
UNA GRAN ALTERNATIVA DE INVERSIÓN



crianza del búfalo: El negocio ganadero más rentable.

Una actividad ganadera con crecimiento significativo en los últimos años proyectando su inventario a un millón de cabezas para el año 2020 y una producción de 500.000 litros de litros de leche diaria y 9.660 toneladas de carne anual.

El desempeño productivo del búfalo es sobresaliente en buenas condiciones de confort, buena alimentación y manejo, devolviendo con creces su inversión.

No en vano los bufaleros de Colombia invierten en tecnología de punta, en salas de ordeño, en mejoramiento de pasturas, desarrollo agroindustrial y genética.

Un animal precoz, rústico, longevo y dócil que permite lograr una ceba temprana con ganancias de peso superiores a los 700 gramos por día, una vida productiva e 20 años, una natalidad promedio nacional del 75%, producción de leche de alto rendimiento en la elaboración de subproductos reportando un promedio de 7,18% de grasa, 4,18% de proteínas, y 17,70% de sólidos totales.

ACB
ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE CRIADORES DE BÚFALOS

Estas características biológicas se reflejan en el mercado de la leche, si se considera que esta genera una utilidad mínima del 52%, frente al 34% de las vacas en sistema doble propósito y 26% de la lechería especializada, representando una importante alternativa para pulverizar debido a su alto contenido de sólidos totales, decisivos en el rendimiento en la industria que solo requiere 5.650 litros de leche para una tonelada de leche en polvo, esto es una reducción del 29% , lo que la hace más rentable que la leche de la vaca.

El precio del kilo de búfalo cebado se ubica en un 10% o 12% por debajo del vacuno calidad extra, debido a que el rendimiento en canal oscila entre un 48% y un 51%, esto obedece al peso de la piel, la cabeza y las patas, pero la rentabilidad es de un 8,8% debido a los costos de producción más bajos en la producción bufalina. la verdadera ganancia del cebador esta en el mayor aprovechamiento de sus pasturas y una ceba temprana y la ganancia del expendedor está en la oportunidad de contar con una carne de res joven, magra , jugosa y saludable

ACB

ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE CRIADORES DE BÚFALOS

Porque consumir leche y sus derivados :



La leche de búfala se asemeja a la leche materna y la digiere mejor, debido a la presencia de la capacaseina del tipo A2.

La leche A2 es el tipo de leche más antiguo que proviene de la cabra, búfala, la oveja y también en algunas especies del ganado vacuno (más antiguo) como son la Guernsey y Jersey (ganados originales África y Asia) Todas estas leches se parecen en su composición a la leche materna que es tipo A2.

El consumo de la leche de búfala disminuye los riesgos de padecer diabetes, enfermedades del corazón , alergias; propicia para un mejor desarrollo psicomotor de los niños, pueden contribuir al tratamiento de enfermedades como el cáncer.
La leche de búfala aporta mayores contenidos de calcio, hierro, potasio, fósforo y caseína.

A pesar de tener mayor contenido de sólidos grasos, tienen menor contenido de colesterol que la leche de vaca (entre un 17% a un 24% menos) , por el tipo de grasas presente como el omega 3.

Su sabor es levemente endulzado y color muy blanco debido a la ausencia de carotenos en su grasa.

ACB
ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE CRIADORES DE BÚFALOS

Porque consumir la carne de búfalo:



La carne bufalina es nutritiva y jugosa, muy tierna y su sabor extremadamente palatable y digestiva.

Según la FAO, los requerimientos nutricionales mínimos pueden ser satisfechos por por la carne bufalina.

La carne de búfalo después de la de la carne humana, es la que más inhibe el crecimiento microbiano, hecho atribuido al elevado contenido de lacitina. Por lo que es recomendable para personas que padecen cáncer.

Contiene 30% menos colesterol que la carne bovina. El tipo de grasa es poliinsaturada, dentro de este grupo se encuentran los ácidos grasos omega 3 y 6.
Contiene 55% menos calorías, 11% más proteínas, 10% más minerales.

La carne de búfalo tiene apariencia similar a la carne bovina. La grasa se ubica en la cobertura del músculo, es totalmente blanca por el bajo contenido de carotenos.
Los cortes comerciales son los mismos que los de la carne bovina. Su periodo de maduración es menor de cinco días con respecto a la del bovino a 4ºC. Esto se ve reflejado en la terneza y su sabor.

También posee un punto mayor de retención de agua y menores pérdidas por cocción, lo cual es útil en la elaboración de platos gastronómicos hasta productos cárnicos industriales.



Trabajo:

- El búfalo como animal de trabajo se puede emplear en las actividades de tiro, carga y arrastre.
- Los búfalos son capaces de mover 6 veces su peso vivo, en la práctica el peso recomendado es de 1.5 a 2 ton.
- La velocidad de desplazamiento del búfalo es más lenta que el vacuno y oscila entre 3 y 4.5 KPH.
- El búfalo puede reducir hasta un 50% los costos de transporte de carga en volúmenes menores o iguales a 1.5 ton. ES UNA FUENTE DE ENERGÍA RENOVABLE.

El cuero :

- El cuero del búfalo tiene un grosor de 7 a 10 mm flexible, resistente y un grabado granulado difícilmente limitado.
- Es una piel homogénea y permite obtener dos descarnes.
- Es excelente para la manofactura pesada con mayor resistencia a la tracción, al desgarramiento y al estallido.
- Se usa para estriberas de polo, junta de motores, para suelas, cinturones, monturas, bandas y cinchas, tapizados valijas pesadas.
- La piel del bucerro es muy apreciada en el mundo de la moda, también es usada para tapizados de autos de lujo.