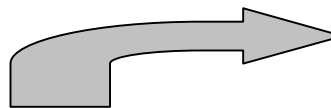


**Valores analíticos*
de los estándares del material
de elaboración GEHA
de una mirada**



**Tipo de material
a elaborar**

| Agua % | Grasa % | Proteína de carne (FE) % | Proteína de tejido conjuntivo (BE)** (valor relativo) % |
|-----------|------------|-----------------------------------|--|
| 75 | 5 | 20 | 5 |
| 73 | 8 | 19 | 8 |
| 70 | 11 | 19 | 15 |
| 53 | 33 | 14 | 15 |
| 32 | 60 | 8 | 15 |
| 40 | 50 | 10 | 30 |
| 17 | 78 | 5 | 50 |
| 8 | 90 | 2 | 85 |
| 25 | 70 | 5 | 50 |
| 40 | 50 | 10 | 30 |
| 20 | 75 | 5 | 35 |
| 55 | 30 | 15 | 35 |
| 73 | 8 | 19 | 10 |
| 75 | 4 | 21 | 7 |
| 72 | 8 | 20 | 15 |
| 69 | 12 | 19 | 18 |
| 64 | 18 | 18 | 25 |
| 50 | 35 | 15 | 25 |
| 70 | 10 | 20 | 15 |
| 75 | 4 | 21 | 7 |
| 73 | 5 | 22 | 25 |
| 76 | 4 | 20 | 7 |
| 73 | 8 | 19 | 15 |
| 67 | 15 | 18 | 20 |
| 60 | 24 | 16 | 25 |

**Proteína de carne (FE) com-
puesta de: proteína de carne
exenta de proteína
de tejido conjuntivo (BEFFE)
y proteína de tejido conjun-
tivo (BE), o sea:**

**FE = BEFFE + BE
% % %**

| | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------|----------|----|----|----|-----------------|-----------------|
| Cerda y cerdo | clase | S I | 75 | 5 | 20 | 5 | 20 = 19 + 1 |
| | | S II | 73 | 8 | 19 | 8 | 19 = 17,5 + 1,5 |
| | | S III | 70 | 11 | 19 | 15 | 19 = 16,1 + 2,9 |
| | | S IV | 53 | 33 | 14 | 15 | 14 = 11,9 + 2,1 |
| | | S V | 32 | 60 | 8 | 15 | 8 = 6,8 + 1,2 |
| | | S VI | 40 | 50 | 10 | 30 | 10 = 7 + 3 |
| | | S VII | 17 | 78 | 5 | 50 | 5 = 2,5 + 2,5 |
| | | S VIII | 8 | 90 | 2 | 85 | 2 = 0,3 + 1,7 |
| | | S IX | 25 | 70 | 5 | 50 | 5 = 2,5 + 2,5 |
| | | S X | 40 | 50 | 10 | 30 | 10 = 7 + 3 |
| | | S XI | 20 | 75 | 5 | 35 | 5 = 3,2 + 1,8 |
| | | S XII | 55 | 30 | 15 | 35 | 15 = 9,7 + 5,3 |
| | S II/III | 73 | 8 | 19 | 10 | 19 = 17,1 + 1,9 | |
| Res, vaca, toro | clase | R I | 75 | 4 | 21 | 7 | 21 = 19,5 + 1,5 |
| | | R II | 72 | 8 | 20 | 15 | 20 = 17 + 3 |
| | | R III | 69 | 12 | 19 | 18 | 19 = 15,6 + 3,4 |
| | | R IV | 64 | 18 | 18 | 25 | 18 = 13,5 + 4,5 |
| | | R V | 50 | 35 | 15 | 25 | 15 = 11,2 + 3,8 |
| | | R II/III | 70 | 10 | 20 | 15 | 20 = 17 + 3 |
| | | KUH I | 75 | 4 | 21 | 7 | 21 = 19,5 + 1,5 |
| | | KUH II | 73 | 5 | 22 | 25 | 22 = 16,5 + 5,5 |
| Ternera | clase | KA I | 76 | 4 | 20 | 7 | 20 = 18,6 + 1,4 |
| | | KA II | 73 | 8 | 19 | 15 | 19 = 16,1 + 2,9 |
| | | KA III | 67 | 15 | 18 | 20 | 18 = 14,4 + 3,6 |
| | | KA IV | 60 | 24 | 16 | 25 | 16 = 12 + 4 |

* Los valores analíticos son promedio referidos a los estándares de clasificación GEHA según descritos e ilustrados.

** Los porcentajes de proteína de tejido conjuntivo (BE) se refieren a la proteína de carne (FE) (valor relativo).