



LA CIENCIA **DETRÁS DE UN** **GRAN STEAK**

Cómo el marmoleo, la estructura muscular y el punto de cocción se unen para crear una experiencia incomparable.

EL PODER DEL MARMOLEO

Por qué influye en el sabor, la jugosidad y la ternura.

LA REACCIÓN DE MAILLARD

El secreto detrás del característico sabor dorado.

EL TIEMPO QUE TRANSFORMA

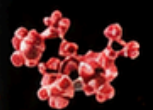
Qué ocurre durante la maduración y por qué hace la diferencia.



CIENCIA Y GASTRONOMÍA

¿Por qué sabe tan bien la carne dorada?

LA REACCIÓN DE MAILLARD



Azúcares reductores + aminoácidos

+



Calor

=



Nuevas moléculas de aroma y sabor



Color dorado y costra sabrosa

La ciencia detrás de los aromas, el color y el sabor que se desarrollan al cocinar un steak.

Hay un momento durante la cocción de un steak en el que su superficie comienza a transformarse. El rojo de la carne da paso a una costra dorada, aparecen aromas intensos y se desarrolla una complejidad de sabores que no estaba presente en la carne cruda.

Detrás de esta transformación se encuentra uno de los procesos químicos más importantes de la gastronomía: **la reacción de Maillard**.

MUCHO MÁS QUE UN CAMBIO DE COLOR

Descrita por el químico francés Louis-Camille Maillard en 1912, esta reacción ocurre cuando determinados azúcares reductores interactúan con grupos amino presentes en proteínas y otros compuestos, bajo condiciones favorables de temperatura y humedad.

El resultado es una serie de transformaciones químicas que generan numerosas moléculas responsables de aromas tostados, notas cárnicas y sabores complejos.

Por eso, un steak bien dorado ofrece una experiencia sensorial diferente a la de una pieza cocida únicamente mediante calor húmedo.

EL ENEMIGO DE UNA BUENA COSTRA: EL EXCESO DE HUMEDAD

Para que la superficie de la carne alcance temperaturas que favorezcan un dorado intenso, primero debe evaporarse buena parte del agua presente en ella.

Cuando un steak entra demasiado húmedo a la sartén, una proporción importante de la energía se destina a evaporar esa agua. Esto retrasa el desarrollo de la costra y puede provocar que la carne se cueza al vapor en lugar de dorarse.

Secar la superficie antes de cocinar, precalentar correctamente la sartén y evitar sobrecargarla son prácticas que ayudan a favorecer la reacción de Maillard.

¿SELLAR LA CARNE CONSERVA SUS JUGOS?

Es una de las creencias más extendidas en la cocina, pero sellar no crea una barrera impermeable que impida la pérdida de jugos.

La principal función del sellado es desarrollar sabor y textura en la superficie. La jugosidad depende de otros factores, entre ellos la temperatura interna alcanzada, el tiempo de cocción y las características del músculo.

Un steak puede tener una costra extraordinaria y, al mismo tiempo, perder jugosidad si se cocina en exceso.

LA CONEXIÓN CON EL MARMOLEO

El marmoleo —la grasa intramuscular visible entre las fibras musculares— contribuye a la percepción de jugosidad, sabor y riqueza sensorial.

Durante la cocción, la grasa participa en distintos procesos de transferencia de calor y desarrollo de aromas.

Sin embargo, marmoleo y reacción de Maillard no son lo mismo: uno es una característica de la carne y la otra es un conjunto de reacciones químicas que ocurren durante su preparación.

En un corte de res canadiense con buen marmoleo, ambos elementos pueden contribuir a una experiencia gastronómica especialmente atractiva.

TRES CLAVES PARA UN MEJOR DORADO

01

SUPERFICIE SECA

Retirar el exceso de humedad antes de cocinar.



02

CALOR ADECUADO

Precalentar el equipo para favorecer el dorado.



03

ESPACIO SUFICIENTE

Evitar saturar la sartén y reducir su temperatura.



El sabor no depende únicamente del corte que elegimos, sino también de lo que sucede cuando lo cocinamos. Comprender la reacción de Maillard permite aprovechar mejor las características de la carne de res y transformar una preparación sencilla en una experiencia gastronómica memorable.

CIENCIA DEL PRODUCTO

EL TIEMPO COMO *ingrediente*

QUÉ OCURRE REALMENTE DURANTE LA MADURACIÓN DE LA CARNE

La terneza no depende únicamente del corte. Después del sacrificio, la carne experimenta transformaciones naturales que influyen en su textura, sabor y experiencia de consumo.

Cuando hablamos de un buen steak, solemos pensar en el marmoleo, el grosor o el punto de cocción. Sin embargo, existe otro factor decisivo que muchas veces pasa inadvertido: el tiempo que transcurre durante la maduración de la carne.

Lejos de ser simplemente un periodo de almacenamiento, la maduración es un proceso controlado en el que las enzimas presentes naturalmente en el músculo modifican determinadas proteínas y contribuyen a mejorar la terneza.

¿QUÉ SUCEDE DENTRO DEL MÚSCULO?

Después del sacrificio, el músculo atraviesa cambios bioquímicos, incluido el establecimiento del rigor mortis. Posteriormente, durante la maduración refrigerada, enzimas naturales —especialmente las calpaínas— degradan ciertas proteínas estructurales relacionadas con la organización de las fibras musculares.

Este proceso reduce progresivamente la resistencia del tejido al masticarlo. No significa que las fibras musculares desaparezcan ni que el colágeno se disuelva por completo: la mejora de la terneza se debe principalmente a cambios en la estructura interna del músculo.

La velocidad y magnitud de estos cambios varían según el corte, la temperatura, las características del animal y las condiciones de almacenamiento.

PROCESO DE MADURACIÓN EN EL MÚSCULO



Rigor mortis

Acción de enzimas naturales (calpaínas)



Modificaciones en proteínas estructurales



Mayor terneza

DOS CAMINOS, RESULTADOS DIFERENTES



WET

Maduración húmeda

Envasada al vacío

La carne madura dentro de un empaque de alta barrera, bajo refrigeración controlada. Al limitar la pérdida de humedad, permite conservar mejor el rendimiento comercial del producto.

Suele favorecer un perfil sensorial más cercano al sabor característico de la carne de res, aunque este puede variar según el tiempo y las condiciones de maduración.



DRY

Maduración seca



Expuesta a un ambiente controlado

La carne madura sin empaque al vacío, en cámaras con temperatura, humedad y circulación de aire cuidadosamente controladas.

La evaporación de agua, los cambios en la superficie y otros procesos bioquímicos pueden producir sabores más concentrados y notas particulares. Requiere recortar la superficie antes de su comercialización o preparación, lo que reduce el rendimiento.



¿MÁS DÍAS SIGNIFICAN SIEMPRE MEJOR CARNE?

No necesariamente. La terneza puede mejorar durante la maduración, pero el beneficio adicional tiende a disminuir con el tiempo. Además, prolongar el proceso implica costos de almacenamiento y exige un control riguroso de inocuidad y calidad.

Tampoco todos los cortes responden igual. Algunos músculos ya son naturalmente tiernos, mientras que otros presentan características estructurales que limitan cuánto pueden mejorar mediante la maduración.

Por ello, **no existe un número universal de días que garantice el mejor resultado para todos los cortes.**



EL PAPEL DE LA MADURACIÓN EN LA CARNE CANADIENSE

La maduración es una herramienta importante para la industria de carne de res, incluida la canadiense, porque permite gestionar atributos de calidad y consistencia.

Combinada con la selección del corte, el marmoleo, el manejo de la cadena de frío y una cocción adecuada, puede contribuir a ofrecer una experiencia de consumo satisfactoria.

Sin embargo, es importante distinguir conceptos: la clasificación de calidad de la carne y el tiempo de maduración no son equivalentes. Cada uno aporta información diferente sobre el producto.

MITO O REALIDAD



«La carne madurada siempre es más jugosa».



Mito.

La maduración puede mejorar la terneza, pero no garantiza mayor jugosidad. Esta depende también del marmoleo, la retención de agua, el corte y las condiciones de cocción.

EN CONCLUSIÓN

El tiempo no transforma todos los cortes de la misma manera. Entender qué sucede durante la maduración permite apreciar la ciencia que hay detrás de la terneza y reconocer que la calidad final de un steak es el resultado de múltiples factores, desde el manejo del producto hasta su preparación.



CIUDAD DE MÉXICO | 1 DE JULIO

Presencia en la celebración del Día de Canadá

Canada Beef México & LATAM asistió a la celebración oficial del Día de Canadá en la Embajada de Canadá en México, un encuentro que reunió a representantes diplomáticos, autoridades mexicanas y líderes del sector empresarial.

La recepción, encabezada por el embajador de Canadá en México, Cameron MacKay, permitió reafirmar los vínculos de amistad, cooperación e intercambio comercial entre ambos países.



MONTERREY, NUEVO LEÓN | 2 DE JULIO

Canada Beef impulsa una celebración que conecta diplomacia, industria y gastronomía

Canada Beef México & LATAM participó como coorganizador y patrocinador de la celebración del Día de Canadá en Monterrey, realizada en el Museo La Milarca, en García, Nuevo León.

El evento reunió a aproximadamente 180 invitados, entre autoridades, representantes diplomáticos, empresarios, importadores, distribuidores y profesionales de los sectores retail y foodservice, consolidándose como un espacio de encuentro para la comunidad canadiense y sus socios comerciales en el norte de México.

180
invitados
aproximadamente



La celebración contó con la presencia del gobernador de Nuevo León, así como de representantes de dos empresas procesadoras de carne de res canadiense y de distintos segmentos de la industria cárnica.

La carne de res canadiense, en el centro de la experiencia

La propuesta culinaria incluyó una selección de platillos elaborados con carne de res canadiense, patrocinados por Cargill.

El menú permitió mostrar la calidad, versatilidad y atributos premium del producto ante una audiencia estratégica, vinculando la celebración del Día de Canadá con la promoción de su industria agroalimentaria.



Claudia Herrera Blanc,
directora de Canada Beef México & LATAM, dirigió unas palabras a los asistentes, destacando la importancia de la colaboración con importadores y socios estratégicos para continuar fortaleciendo la presencia de la carne de res canadiense en México.

Más allá de una celebración

La participación de Canada Beef en Monterrey contribuyó a estrechar relaciones comerciales, generar oportunidades de acercamiento con actores clave del mercado y reforzar el posicionamiento de la carne de res canadiense en México, en un entorno que combinó diplomacia, negocios, gastronomía y cobertura mediática.

EVENTO

CANADA BEEF EN EL MUNDIALITO PARRILLERO DE SIGMA

Canada Beef México & LATAM fue patrocinador del Mundialito Parrillero by Sigma Foodservice 2026, celebrado en Monterrey durante julio.

El evento reunió a equipos de aficionados y profesionales de la parrilla en una competencia gastronómica que puso a prueba su creatividad y habilidades culinarias. Canada Beef estuvo presente en los espacios oficiales del evento y en la estación de insumos, promoviendo la calidad de la carne de res canadiense.



RELACIONES INSTITUCIONALES

CANADA BEEF EN LA FIESTA NACIONAL DE FRANCIA

Como miembro del Consejo Directivo de la Cámara de Comercio en Monterrey, Canada Beef México & LATAM fue invitado a la celebración de la Fiesta Nacional de Francia, organizada por el Consulado General de Francia en Monterrey.

La recepción se llevó a cabo el 14 de julio de 2026 en el Hotel Novotel de San Pedro Garza García, Nuevo León, reuniendo a representantes del sector diplomático, empresarial y de la comunidad franco-mexicana.

