



Por qué PIC

Nuestra meta es hacer a nuestros clientes los poricultores más exitosos a nivel mundial



Qué hay de nuevo

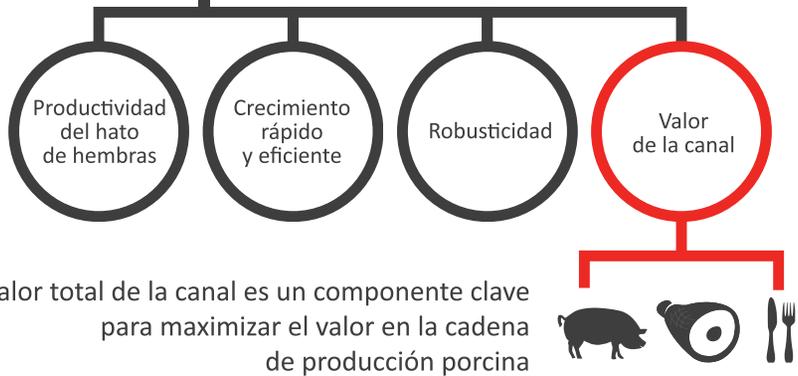
PIC añade selección directa para cortes primarios y satisfacción en el consumo



Comienza con la mejor base genética



Meta general de la producción:
Maximizar el valor potencial en toda la cadena de la carne



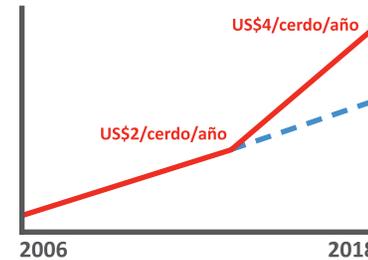
El valor total de la canal es un componente clave para maximizar el valor en la cadena de producción porcina

La innovación nos permite la aceleración de la ganancia genética

PIC añade selección directa para las características deseadas que impulsan el valor de la canal

Valor Primario	Valor de Procesamiento	Satisfacción en el consumo
Profundidad del lomo, grasa dorsal Cortes Primarios (Nuevo)	pH	Marmoleo, Color Suavidad (Nuevo)

Índice Genético de PIC



Beneficio: Una mayor exactitud permite una mayor aceleración de la ganancia genética y del crecimiento en ganancias.

Logros en la Calidad de la Carne de PIC: 1990 a la fecha

Introducción de la prueba del Halotano	Primer proyecto de la calidad de la carne de PIC	Se retira el gen del estrés de las líneas genéticas de PIC	Paneles extensivos de degustación del consumidor	Análisis de la calidad del músculo y del tipo de fibra	Se añade la prueba de lactato como indicador del estrés	Se caracterizan los perfiles de ácidos grasos de las líneas puras	Se comienza el registro de los cortes primarios Se hace un comparativo de la calidad de la carne con paneles de degustación							
1990	1994	1996	1998	2000	2001	2002	2003	2005	2007	2009	2010	2012	2017	2018
	Comienzan las disecciones de las canales de las líneas puras		Uso de la selección asistida por marcadores para la calidad de la carne Se añade el pHu en su índice genético		Se retira el gen RN de los Hampshires		Se establece el Programa GNX		Se introduce el ultrasonido para seleccionar grasa intramuscular		Se añade la aptitud física a las metas genéticas Se identifican los impulsores de la calidad de la grasa y el valor del iodo			Se añaden los EBVs para cortes primarios Comienza la selección directa para suavidad

Valor total de la canal

Creando y Logrando el Potencial Genético

Seleccionando Potencial Genético

Tres objetivos genéticos claves

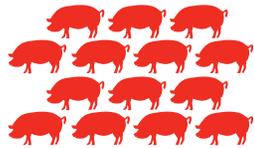
Valor Primario:

Maximizar la Cantidad:



Hasta 2017
Un punto para medir la grasa dorsal y la profundidad del lomo

De 2018 en adelante
Selección directa del peso y el valor de cortes individuales



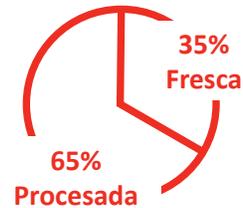
1,000s cerdos / semana
Número de animales en los que PIC mide el Valor de los Cortes Primarios

Valor de Procesamiento:

Conservar la Calidad en la Planta

La mayoría de la carne se procesa

El pH y la capacidad de retención del agua son críticas para conservar la calidad durante el procesamiento



1998:
PIC introdujo el pH en su índice genético

2003:
Se añade la medición del pH al programa GNX de PIC

Satisfacción en el Consumo:

Impulsa el Valor para el Cliente

La suavidad es identificada como el principal impulsor de la satisfacción en el consumo



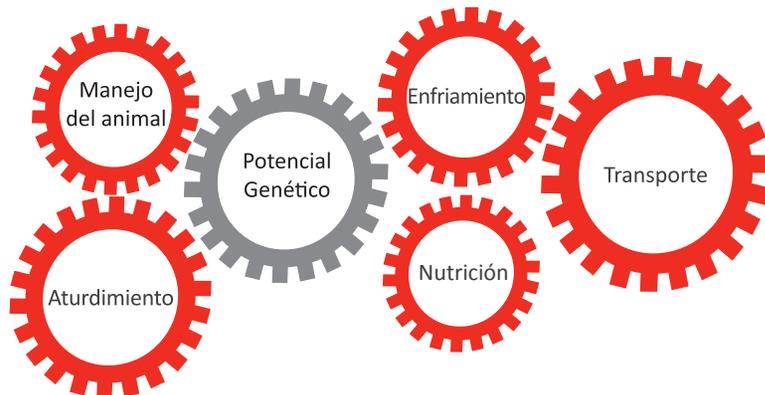
PIC es la primera empresa genética en medir y seleccionar por suavidad

Logro del Valor Genético en la Cadena

Programa de Calidad de la Carne de PIC:

Las Mejores Prácticas Para Lograr el Potencial

Muchos **factores ambientales** impactan la habilidad de lograr el potencial genético



Equipo de Investigación de la Carne de PIC:

Expertos de Clase Mundial Disponibles para Ayudarle



Equipo mundial de expertos técnicos

40+

Plantas/Rastros visitados al año