

piel rechazada por la extremidad del instrumento, hace una eminencia que se incide con el bisturí. La punta de la sonda aparece entonces cubierta de la aponeurosis subcutánea que se incide igualmente. Se pasa un hilo que permite introducir después un tubo de goma. El tubo se pone á fin de que el pus pueda derramarse por completo, no permitiendo que las aberturas hechas se cierren demasiado pronto.



## INSPECCIÓN DE CARNES

### I

### CARNES DE ANIMALES FLACOS

POR EL

PROFESOR SUSTITUTO MÉDICO-VETERINARIO,

DR. FELIX MEZZADRELLI

Diariamente, en los mataderos públicos, se levantan protestas ó se originan controversias entre el gremio de estancieros, hacendados y abastecedores y la inspección veterinaria, encargada de velar directamente por la salubridad de las carnes alimenticias que se libran al consumo público, sobre si existe el derecho de inutilizar la carne de las reses reconocidas *flacas por falta de alimentación*.

Es importante poner en claro los fundamentos que asisten á los contendientes; fundándose los unos en los dictámenes de la ciencia, los otros en el derecho común para sostener sus divergentes opiniones; en fin, es necesario establecer la conducta que debe observar el veterinario higienista, juez natural de la contienda.

La cuestión puede abarcar intereses económicos importantísimos presentándose á menudo el caso de juzgar sobre tropas enteras de ganado, que representan un capital de consideración; no es nuestra mente el estudio del estado de flacura proveniente de alteraciones orgánicas para el cual la acción del veterinario higienista es indiscutible según diversos criterios científicos y jurídicos.

En el estado de nutrición de los animales, hay un sinnúmero de graduaciones, según la edad, el sexo, la raza, la falta de alimentos, la abstinencia y su duración, etc., pudiéndose para esta última, establecer otras tantas categorías de carnes, pues la resistencia fisiológica para sostener la dura prueba del hambre, es muy variable; así los animales gordos resisten más tiempo, los jóvenes menos que los adultos y viejos; los que sufren poco tiempo serán menos flacos que los que sufren más.

Aceptando la división generalmente admitida en la clasificación de las carnes alimenticias, bajo el punto de vista del estado de nutrición

de las reses, en tres grandes categorías ó calidades, 1.<sup>a</sup>, 2.<sup>a</sup> y 3.<sup>a</sup>; en la última que comprende las carnes más inferiores se puede establecer cuatro grupos de carnes provenientes:

- 1.º De animales demasiado jóvenes ó viejos.
- 2.º De animales entecados.
- 3.º De animales flacos.
- 4.º De animales flacos deshechos.

Las carnes del 1.º y 2.º grupo, ó sea de animales demasiado jóvenes ó viejos ó que han sufrido el hambre ó la sed (entecados), presentan los caracteres siguientes: en los animales jóvenes, blanda pegajosa, húmeda, falta el adipo, las apofisis no están soldadas con las diafisis, el cartílago de incrustación expuesto al aire se vuelve violáceo; la médula constituye una pasta colorada blanda; esas carnes pueden todavía utilizarse para la alimentación; en los animales viejos la carne es colorada, húmeda, de grano grueso sin adipo, se seca rápidamente expuesta al aire; la médula de los huesos, de poca consistencia; esta carne se utiliza con provecho para *factura de chanchería*.

Las carnes del 3.º grupo son las que nos ocupan. Las del 4.º, como su nombre lo indica, no son aptas para la alimentación.

Los caracteres de la carne del 3.º grupo son: palidez, humedad, infiltración; se adhiere á las paredes sobre las que se proyecta, falta absoluta de grasa; la médula de los huesos líquida; infiltración serosa amarillenta en las redes del tejido conjuntivo que normalmente encierra las células adiposas. Estas carnes deben eliminarse de la alimentación por las razones científicas que se va á indicar.

Para proceder con rectitud, evitar cuestiones y no causar, tal vez, pérdidas considerables de dinero, el veterinario de matadero cumple con su deber diagnosticando en la tropa ó en el animal en pie á cuál grupo de flacura pertenecen, pues para los de 1.º y 2.º las carnes pueden utilizarse para la alimentación, mientras que deben ser decomisadas las del 3.º y 4.º

El examen ocular es insuficiente ó engaña á menudo. Indico luego un método que practico con buen resultado. Trátase de explorar y reconocer el estado de flacura ó el grupo en que debe ser clasificado el animal, deduciéndolo de la consistencia del tejido conjuntivo adiposo que está en la parte interna posterior de la base del pabellón de la oreja; al efecto despostando el pabellón de la oreja hacia adelante y afuera, se puede directamente, con los dedos, palpar la región ó también sondear ó penetrar lentamente dos ó tres centímetros con un alfiler común, y la sensación de la mayor ó menor resistencia se percibe muy pronto con un poco de práctica hasta permitir la determinación del grado de flacura de los animales, y si las carnes sirven ó no para el consumo público.

¿Cuáles son las razones científicas que asisten al veterinario inspector para proceder al decomiso de animales flacos?

El trabajo fisiológico de la nutrición que se efectúa en la intimidad de los tejidos, á fin de mantener la integridad funcional de los elemen-

tos anatómicos, dá lugar á un cambio continuado entre las partículas constitutivas de los elementos y el material del suero de la sangre que sale de los vasos.

La composición del suero está subordinada á la de los materiales que penetran en el del exterior ó de la regular transformación de los alimentos y bebidas.

El elemento anatómico, en su funcionamiento, se apodera de las partículas ó moléculas del suero, las transforma y asimila dando lugar á reacciones vitales y funcionales.

De ese movimiento molecular resultan nuevos productos que son aprovechados por otros elementos anatómicos ó quedan como lastre inservible y deben ser eliminados.

Son estos los fenómenos que se llaman de asimilación y desasimilación, y que constituyen el trabajo de la nutrición.

La regularidad de las funciones de nutrición, la integridad de los órganos, el equilibrio funcional, están subordinados esencialmente á la regular proporción de la entrada y salida de las moléculas que se asimilan y de las que se eliminan por los elementos anatómicos.

Una insuficiente introducción de elementos, trastorna profundamente el trabajo fisiológico de las células anatómicas y por consecuencia de los tejidos, órganos y aparatos de la máquina animal entera.

La célula por falta de principios nutritivos continúa viviendo por un período de tiempo más ó menos largo, apoderándose primeramente de los que encuentra á su alrededor, y más tarde de los mismos que la componen, efectuándose una verdadera autofagia; en esta condición sobrevienen modificaciones sensibles en la composición de los líquidos y sólidos orgánicos y en las funciones de los órganos y aparatos.

El organismo puede resistir á la falta de alimentos, hasta perder de su propio peso inicial de  $\frac{4}{10}$  á  $\frac{5}{10}$  en los sujetos de buena nutrición.

Según los análisis, la composición de un animal flaco y la de uno gordo es muy diferente.

Shleen encontró en un	Buey gordo	Buey flaco
Agua.....	390	597
Carne muscular.....	356	308
Grasa.....	209	81
Sustancias minerales..	15	14

Los recambios moleculares en los actos nutritivos, dan lugar á fenómenos de combustiones regulares, en cuanto se mantenga el equilibrio entre la entrada y salida.

Roto el equilibrio, el ácido carbónico queda en el organismo y se acumula más y más por la vitalidad que alcanza la lucha por la existencia de las células hambrientas, las que se multiplican por cariaguinosis y proliferaciones celulares, dando lugar á degeneraciones y atrofas.

Son fermentaciones, diastasis celulares ó zimosis y enzimosis que presiden á las varias transformaciones, las que mudan la composición

química de las sustancias alimenticias para hacerlas aptas al trabajo de la edificación orgánica, que transforma el almidón en glucosa; los albuminoides en peptona, la urea en carbonato de amoniaco, que saponifica las grasas, etc.; que, en fin, prepara los materiales para que pueda efectuarse el fenómeno de oxidación que vivifica el elemento celular.

Son productos de reducción que resultan de ese trabajo inofensivos (urea) ó tóxicos leucomainas (alcaloides toxalbuminas) que se acumulan en el organismo por falta de equilibrio entre el ingreso y egreso, y que causan perturbaciones orgánicas funcionales graves que envenenan y deshacen la máquina animal.

El organismo en este estado no está en condiciones de funcionalidad normal; tampoco puede considerársele enfermo en vista de la higiene pública, las carnes han sufrido profundas modificaciones en las proporciones de sus componentes albuminoides, en los carburos de hidrógeno, sales, aguas, volviéndolas impropias para la alimentación y tal vez peligrosas para el consumo.

Son estas las razones que obligan al rechazo ó decomiso de las carnes de animales flacos por falta de alimentos.

Los interesados en el gremio de abasto de carnes de consumo, en presencia de animales flacos, y que carneados no presentan alteraciones orgánicas aparentes,—para salvar sus intereses,—ponen obstáculo al decomiso y buscan cualquier pretexto para entregar al consumo carnes que además de ser desprovistas de todo principio nutritivo, pueden ser también peligrosas para la salud pública.

El veterinario higienista, cuyo lema en el desempeño de sus funciones debe ser siempre *salus pública suprema lex*, debe oponerse á la venta para el consumo público de animales flacos por falta de alimentación.

Afectando esa medida de higiene los intereses sanitarios y económico-públicos como los derechos de propiedad y capitales particulares, la autoridad administrativa que tiene el sagrado deber de velar por la conservación de la salud pública y proteger á sus administrados, sostenida por los dictámenes de la ciencia, debe prohibir que se entreguen al consumo esas carnes, pues aunque quizás no fuesen peligrosas, es siempre una explotación pública inmoral, la venta de carnes que se llaman alimenticias, y que no son tales.

