

El Avestruz, sus Orígenes, es Comestible, se Puede Domesticar, Puede ser una Mascota Domestica, Curiosidades...



El Avestruz:

Orígenes, Domesticación, Uso Alimenticio y Curiosidades

1. Orígenes y Evolución

Especie: *Struthio camelus* (el ave más grande y pesada del mundo).

Hábitat natural: Sabanas y zonas áridas de África, aunque existieron especies similares en Asia y Europa (como el aveztruz árabe, extinto en 1966).

Historia evolutiva: Pertenece al grupo de las ratites (aves no voladoras como el emú y el ñandú), que se separaron de otras aves hace unos 60 millones de años.

2. Se Puede Domesticar?

Sí, pero con consideraciones

Uso histórico: Criados en granjas desde el siglo XIX en Sudáfrica para plumas, carne y cuero.

Comportamiento: Son curiosos pero pueden ser agresivos (especialmente en época reproductiva).

Requisitos legales: En muchos países se necesita permiso para tenerlos en cautiverio.

3. Puede Ser Mascota Doméstica?

No es recomendable como mascota tradicional, pero hay casos excepcionales:

Espacio necesario: Requieren grandes extensiones (como campos o granjas).

Riesgos: Patadas potentes (pueden romper huesos) y picotazos.

Ejemplos: En EE.UU. y Australia, algunas personas los crían como "mascotas" en granjas, pero son animales de trabajo, no de compañía.

4. Carne y Huevos:

Un Alimento Exótico: Carne de Avestruz.

Baja en grasa (similar al pollo) y rica en hierro.

Sabor: Parecido a la ternera, pero más suave.

Usos: Hamburguesas, filetes y embutidos.

Huevos: Equivalen a 24 huevos de gallina (1.5 kg aprox.).

Cascarón muy duro (se abre con taladro o martillo).

5. Curiosidades

Velocidad: Corren hasta 70 km/h (más rápido que un caballo).

Ojos: Tienen los más grandes de cualquier vertebrado terrestre (5 cm de diámetro).

Mito del "Enterramiento": No esconden la cabeza bajo tierra por miedo, sino para camuflarse o buscar comida.

Plumas: No tienen el aceite impermeable de otras aves, por lo que no nadan bien.

Sonidos: Los machos emiten rugidos graves para marcar territorio.

6. Por Qué Se Crían en Granjas?

Carne saludable: Alternativa a la carne roja tradicional.

Cuero: Resistente y flexible (usado en bolsos y zapatos).

Plumas: Antes muy cotizadas para sombreros y abanicos.

Sabías Que...?

En la antigua Roma, los avestruces se exhibían en espectáculos y hasta se servían en banquetes imperiales.

Costo de la Carne de Avestruz y que Países la Consumen más.

1. Precio de la Carne de Avestruz (USD por kg).

* Sudáfrica \$10–\$20 USD.

Mayor productor mundial. Costo y Consumo Mundial de Carne de Avestruz

El costo varía según el país, el corte y si es fresca o procesada:

* Sudáfrica: \$10–\$20 USD. Mayor productor mundial.

*** EE.UU: \$25–\$50.**

USD.0 Considerada carne gourmet.

*** Europa: \$30–\$60 USD. Popular en Alemania y Bélgica.**

*** México: \$40–\$80 USD.**

Poco común, se vende en tiendas especializadas.

Cortes más Caros: Filete (\$50+ USD/kg) y hamburguesas (\$30+ USD/kg).

2. Países que Más la Consumen

Sudáfrica: Mayor productor y consumidor (parte de su dieta tradicional).

Alemania y Bélgica: Popular en embutidos y platos gourmet.

EE.UU. y Canadá: Mercado en crecimiento por su bajo contenido en grasa.

Australia/Nueva Zelanda: Usada como alternativa saludable.

China y Emiratos Árabes: Demandada en restaurantes de lujo.

3. Por Qué es Cara?

Baja producción: Un avestruz tarda 14–16 meses en alcanzar peso de sacrificio (90–100 kg de carne por ejemplar).

Manejo especializado: Requiere granjas con espacio y cuidados específicos.

Procesamiento: La carne se vende fresca o en cortes selectos.

4. Dónde Comprarla

Supermercados gourmet (Whole Foods, Carrefour).

Granjas especializadas (buscar certificaciones sanitarias).

Online: Empresas como Exotic Meat Markets (EE.UU.) o Ostrich Meat (Sudáfrica) la exportan.

Sabías que...?

En México, algunos restaurantes en CDMX y Monterrey sirven hamburguesas de avestruz.