

# ESTUDIO SALCHICHAS

## EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE SALCHICHAS DISPONIBLES EN EL MERCADO NACIONAL

Noviembre  
2022

Coordinación  
LORENA ZAPATA CONTRERAS  
Ejecución  
ANDREA ESPINOZA MORALES  
NICOLE AGUILERA

En Chile, según datos publicados por la Asociación Nacional de Industriales de Cecinas, ANIC, la producción anual de Salchichas en 2021 superó los 96 millones de kilos, donde se incluyen vienesas y gordas.



# Estudio Salchichas 2022

La Organización de Consumidores y Usuarios, ODECU, **decidió realizar un estudio que evaluó la calidad nutricional de salchichas disponibles en el mercado nacional, y a su vez, verificar el cumplimiento de la reglamentación vigente en Chile.**



Se sometió a prueba un total de 11 muestras, donde se evaluó el grado de cumplimiento de los requisitos obligatorios de rotulación.

Además, se realizó un análisis genético para identificar a través del ADN el tipo de especie cárnica utilizada en la preparación de las salchichas. Es primera vez en Chile que una organización de consumidores realiza este tipo de análisis.

MUESTRA	UNIDADES	CONTENIDO. NETO
Winter Salchicha tradicional	20	1.000 g
San Jorge Salchicha tradicional	5	250 g
La Preferida Salchicha Sureña	10	500 g
Líder Salchicha Sureña	5	250 g
PF Salchicha tradicional	20	1.000 g
Montina Salchicha tradicional	20	1.000 g
Llanquihue Salchicha tradicional	5	250 g
Receta del Abuelo Salchicha premium	5	250 g
Jumbo artesanal vienesa tradicional - Fabricación propia	4	250 g
Receta del Abuelo Salchicha Sureña	10	500 g
PF Salchicha Sureña	5	250 g

## Identificación de los Fabricantes

MUESTRA	FABRICANTE
Líder Salchicha Sureña	Productos Fernández S.A.
PF Salchicha Sureña	Productos Fernández S.A.
PF Salchicha Tradicional	Productos Fernández S.A.
Receta del Abuelo Salchicha Premium	Productos Fernández S.A.
Receta del Abuelo Salchicha Sureña	Productos Fernández S.A.
La Preferida Salchicha Sureña	CIAL Alimentos S.A.
San Jorge Salchicha Tradicional	CIAL Alimentos S.A.
Winter Salchicha Tradicional	CIAL Alimentos S.A.
Jumbo artesanal vienesa tradicional - Fabricación propia	CENCOSUD Retail S.A.
Llanquihue Salchicha tradicional	Mödinger HNOS S.A.
Montina Salchicha tradicional	Tecnología y Alimentos Ltda.

## Resultados

De los resultados obtenidos, es importante mencionar que solo una muestra cumple con el total de los aspectos evaluados, mientras que, las 10 muestras restantes presentan uno o más no cumplimientos respecto a los requisitos obligatorios de informar en su rotulación.



**San Jorge Tradicional cumple con el total de los aspectos evaluados.**

## Análisis Genético

A través del análisis genético se detectaron diversos incumplimientos al reglamento por la composición de los productos.

En detalle, según el análisis de ADN, las salchichas PF Tradicional, aunque rotulan ser fabricadas con carne de pollo y cerdo, **arrojaron un 36% de carne de pavo**, la que no está rotulada.



## Análisis Genético

La marca **Montina Tradicional**, que rotula ser fabricada con carne de pollo y cerdo, resultó no tener cerdo y contener un 15% de carne de pavo, tampoco rotulada.



## Análisis Genético

Otro caso es la **Salchicha Sureña Lider**, que declara estar fabricada con carne de pollo y cerdo, pero que se encontró un 5% de carne de vacuno no declarada en el rotulado.



## Análisis Genético

También se encontraron irregularidades en la marca **Receta del Abuelo, Salchicha Sureña**, que aunque declara estar fabricada principalmente de vacuno y posteriormente cerdo, el análisis de ADN arrojó que es un 85% cerdo, 11% vacuno y 4% pavo, este último no declarado.



## Análisis Genético

**PF, Salchicha Sureña**, declara estar fabricada principalmente con pollo y cerdo, el análisis de ADN arrojó que es un 65% cerdo, 12% pollo y 1% vacuno (no declarado).



## Análisis Genético

Finalmente, **las Salchichas Premium de la Receta del Abuelo**, que declaran ser fabricadas principalmente con carne de cerdo, y después vacuno, resultó ser 86% de cerdo, 12% de pollo no declarado y solo 2% de vacuno.



## En otros resultados

En otros resultados, la marca **Receta del Abuelo**, en su versión **Salchicha Sureña** no cumple con la cantidad de grasa total rotulada (señala tener 15,9 g/100g y se encontraron 27 g/100g).



## En otros resultados

Para la cantidad de sodio, 6 marcas no cumplen con lo rotulado: PF Salchicha Tradicional, La Preferida - Salchicha Sureña, Líder - Salchicha Sureña, Receta del Abuelo - Salchicha Sureña, PF - Salchicha Sureña y Receta del Abuelo - Salchicha Premium, todas registrando mayor cantidad de sodio.



## Resumen

	ROTULACIÓN - Requisitos Obligatorios	ANÁLISIS GENÉTICO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASA TOTAL	GRASA SATURADA	GRASA MONOINSATURADA	GRASA POLIINSATURADA	GRASA TRANS	HIDRATOS DE CARBONO	SODIO	MICROBIOLOGICO CUMPLE	MICROBIOLOGICO 2	NCh PROTEÍNAS	NCh GRASA
San Jorge - Salchicha Tradicional	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	✓
Winter - Salchicha Tradicional	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	.	✓	✓
Montina - Salchicha Tradicional	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	✓
Llanquihue - Salchicha Tradicional	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	.	✓	✓
Jumbo artesanal - Vienesas Tradicional	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	.	✓	✗
Líder - Salchicha Sureña	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓
PF - Salchicha Tradicional	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	.	✓	✓
PF - Salchicha Sureña	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓
Receta del Abuelo Salchicha Premium	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓
La Preferida - Salchicha Sureña	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✗	✗	✓	.	✓	✓
Receta del Abuelo Salchicha Sureña	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✓	.	✓	✗

## Conclusiones:

De los resultados obtenidos, es importante mencionar que solo una muestra cumple con el total de los aspectos evaluados, mientras que, las 10 muestras restantes presentan uno o más no cumplimientos respecto a los requisitos obligatorios de informar en su rotulación.

Respecto a las proteínas, pese a incluirlas en su fabricación y cumplir con el rotulado, ODECU plantea que las salchichas no pueden considerarse una buena fuente de proteínas, dada su alta cantidad de grasa, en comparación con la proteína del huevo por ejemplo.

Finalmente, es de suma importancia llamar a los consumidores a informarse sobre el tipo de alimentos que consume, a la calidad nutricional que contienen y el impacto que provoca en la salud de las personas,

**“La ejecución de este estudio es un aporte de información al consumidor y un llamado a crear conciencia de lo que se está consumiendo, y que, si opta por este tipo de producto, lo pueda hacer informado”.**      **Stefan Larenas, Presidente de ODECU**

## Muchas gracias

**Stefan Larenas Riobó**  
Presidente de ODECU  
[stefanl@odecu.cl](mailto:stefanl@odecu.cl)

**Carlos Montoya Ramos**  
Encargado de Comunicaciones ODECU  
[comunicaciones@odecu.cl](mailto:comunicaciones@odecu.cl)  
+56 9 75798763

**Javier Fernández B.**  
Periodista ODECU  
[jfernandez@odecu.cl](mailto:jfernandez@odecu.cl)