



CLASSIFICAÇÃO E CORTES DA CARNE BOVINA

ANA BEATRIZ MESSAS RODRIGUES PINTO
TÉCNICA DE LINHAS ESPECIAIS
MARFRIG GROUP



III Simpósio de Qualidade de Carne
Ciência, Tecnologia e Desafios na Produção de Carne Bovina

Introdução

- ❑ Brasil: 20% da sua área ocupada por pastagens.
 - ❑ País predominantemente tropical
 - ❑ Grande variabilidade climática

(ABIEC, 2011)

- ❑ Brasil : maior rebanho comercial do mundo (IBGE, 2013)
- ❑ 80% desse rebanho é composto por animais de raças zebuínas (*Bos indicus*) – destaque para a raça Nelore (90%) (IBGE, 2013)

Introdução

- BRASIL: maior potencial de produção de carne bovina do mundo;
 - garantir um padrão de qualidade, volume e regularidade de fornecimento.

(SOUZA, 2010)

- Carcaças - variabilidade nas suas características;
 - características são associadas ao animal.

- Uso de cruzamentos - melhorar índices produtivos dos rebanhos e características de carcaça e carne

(PEROTTO, 2001; EUCLIDES FILHO et al., 2003)

Introdução

- ❑ Indústria frigorífica: investimento na qualidade de seus produtos (BRASIL, 2012)
 - ❑ novas tecnologias somadas ao uso de raças e cruzamentos - desenvolvimento mais rápido da agropecuária brasileira (GONÇALVES et al; 2002)
- ❑ Zebuínos :
 - ❑ raça pura e taurinos - obtenção dos cruzamentos industriais - produção de carne com qualidade
 - ❑ manejo zootécnico e nutricional - animais abatidos com idade entre 24 a 36 meses (PEREIRA, 2000)

Introdução

- Desafio da produção de carne no Brasil :
 - ▣ oferta de um produto de qualidade, além de se ajustar às demandas do consumidor interno,
 - ▣ aumentar a competitividade no mercado externo que impõe exigências cada vez mais rigorosas ao produto brasileiro

(MOREIRA et al., 2012)

Introdução

Padrão de qualidade dos produtos



Introdução

Padrão de qualidade dos produtos



Produção de bovinos de corte no Brasil

- **Bovinocultura de corte – principais atividades no Brasil:**
 - desenvolvida na quase totalidade dos municípios brasileiros,
 - ampla variedade de raças, sistemas de produção e estratégias de comercialização.

(SILVA et al., 2006)

Produção de bovinos de corte no Brasil

- 80% mercado interno - 40 kg de carne por habitante/ano, e 20% são exportados (ABIEC, 2013)
- Mercado internacional - carne bovina brasileira vista como produto de baixo valor agregado

Produção de bovinos de corte no Brasil

□ Pecuária no Brasil –

- criação extensiva a pasto - econômica fonte de nutrientes para os bovinos;
- produtividade animal é baixa,
 - distribuição estacional
 - variação quantitativa e qualitativa da produção de forragens, demandando mais tempo para terminação dos animais a pasto.

(DELGADO et al., 2006)

Acabamento de carcaça

- Tecido adiposo e sua distribuição no corpo influenciam o valor da carcaça (SANTOS et al., 2002)
- Importante indicador de qualidade final, uma vez que afeta a qualidade da carne (IGARASI et al, 2008)
- Preservação das qualidades organolépticas da carne: evita *cold-shortening*
 - EGS = 2 a 2,5 mm (desejável)
 - EGS > 6 mm acarreta na eliminação do excesso de gordura antes da pesagem da carcaça (COSTA et al., 2002), além de influenciar na eficiência e no custo de produção de carne para o pecuarista (SANTOS et al., 2002).

Acabamento de carcaça



Acabamento de carcaça

- Algumas situações preconiza-se maiores graus de acabamento
 - Carnes com elevado teor de gordura de marmoreio (Di Marco, 1998)
- Métodos de avaliação de EGS:
 - subjetivo ou visual
 - régua ou paquímetro

Acabamento de carcaça

□ Taurinos:

- > qualidade da carne,
- > precocidade (crescimento/acabamento quanto reprodutiva).



Acabamento de carcaça

□ Zebuínas:

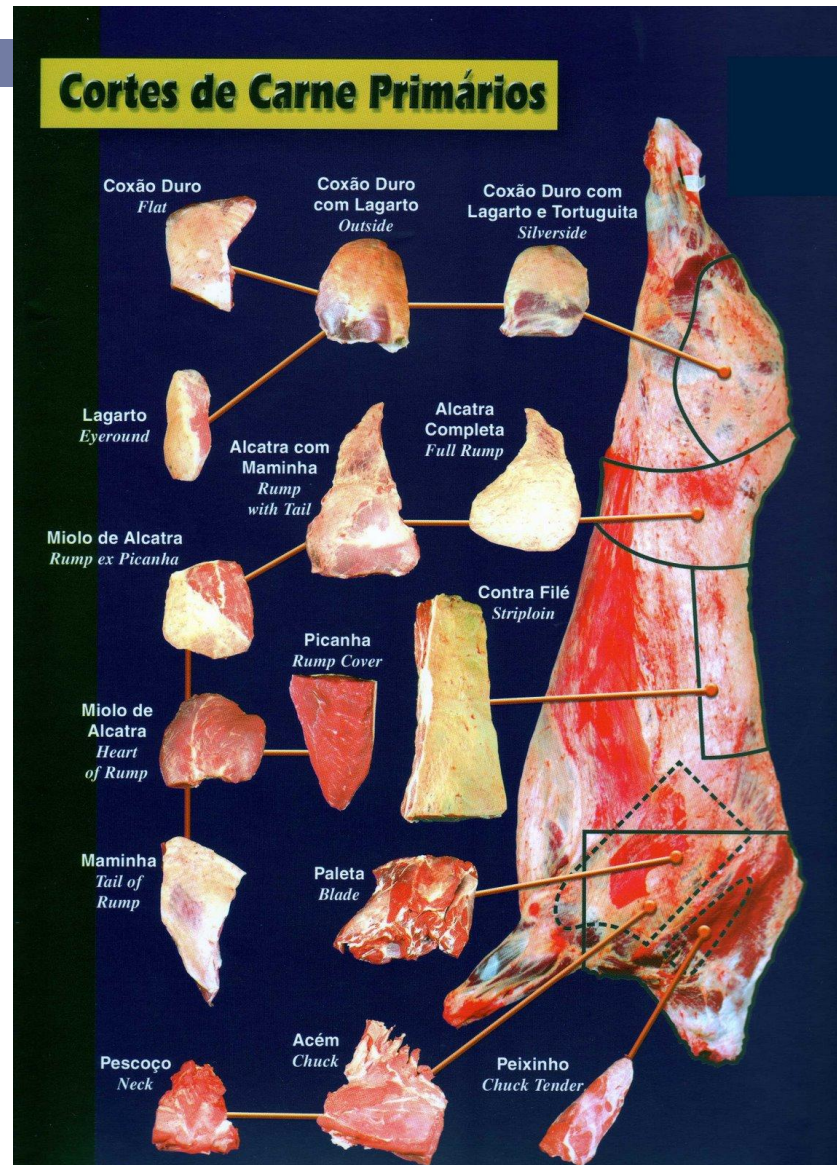
- mais produtivas em relação as taurinas em climas tropicais
- qualidade de carcaça inferior em relação às taurinas britânicas.
- cruzamentos com raças taurinas, maximizam o efeito da heterose.

Koch et al. (1982), Wheeler et al. (1990), Gallinger et al. (1992)

Leme et al. (2000) e Silva et al. (2003)



Cortes carcaça bovina



Motivos de desclassificação dos cortes bovinos

- Falhas operacionais (abate e desossa);
- Falhas naturais;
- Hematomas;
- Carimbos;
- Ausência ou excesso de gordura intramuscular;
- Ausência ou excesso de gordura de cobertura;
- Coloração de Gordura de cobertura

Falhas operacionais (abate)



Falhas operacionais



Falhas operacionais



Falhas operacionais



Falhas operacionais



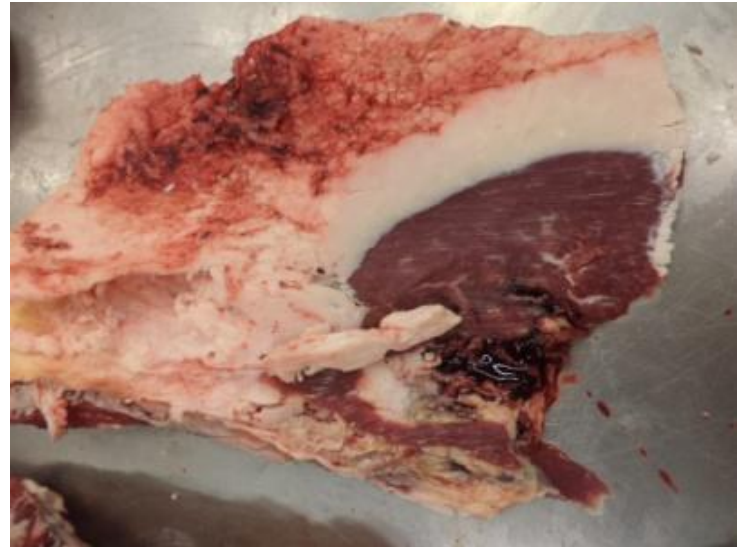
Falhas naturais



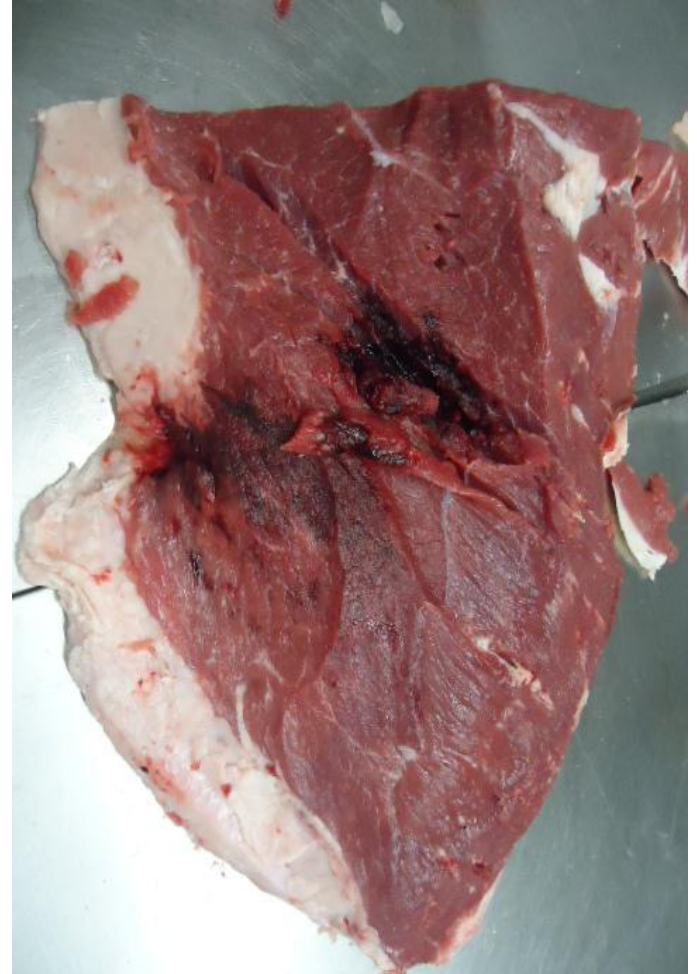
Hematomas



Hematomas



Hematomas



Hematomas



Hematomas



Hematomas



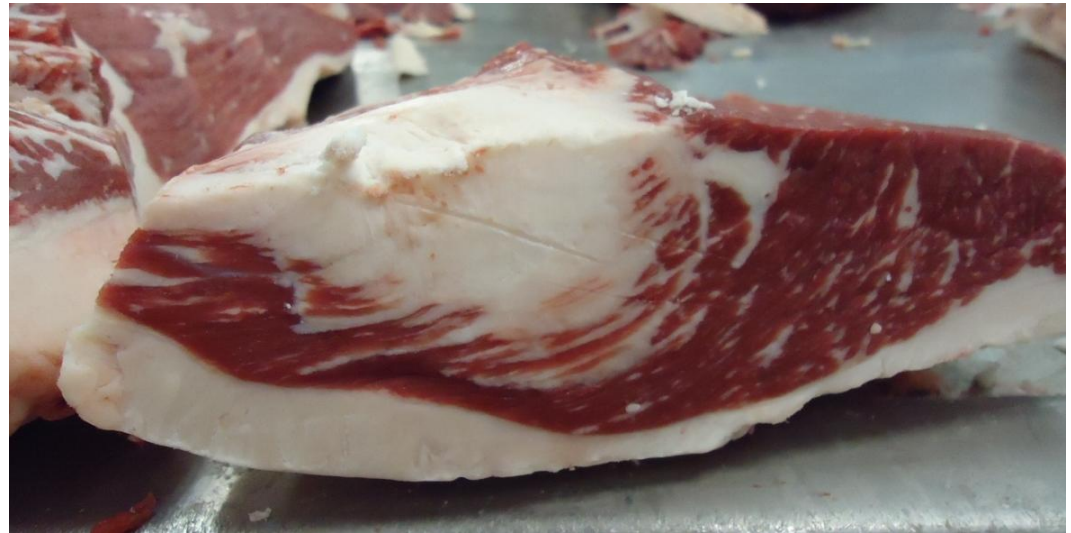
Carimbos



Excesso de gordura intramuscular



Excesso de gordura intramuscular



Excesso de gordura intramuscular



Excesso de gordura de cobertura



Coloração de gordura de cobertura



Valorização dos cortes



*Segunda a sábado
é dia de jantar
Costela Bovina no
Templo da Carne
= R\$ 298,00*

(serve 4 a 5 pessoas)

*Faça sua reserva através do tel:
(11) 3288.7045*

Valorização dos cortes



Valorização dos cortes



Os novos cortes da linha especial Intermezzo fizeram muito sucesso!
Eles são de novilhas e sua carne é super macia e suave.

Por isso, estamos ampliando as opções para você levar para casa!

Bife de Chorizo	R\$ 53,90Kg
Filé Mignon Extra Limpo	R\$ 54,90Kg
Bife Ancho	R\$ 59,90Kg
Picanha	R\$ 67,90Kg

Preço promocional válido para São Paulo, outros estados será acrescentado 5% de imposto.
A melhor carne do Brasil agora mais perto de você.

Valorização dos produtos



Valorização dos produtos



Valorização dos cortes



Valorização dos cortes



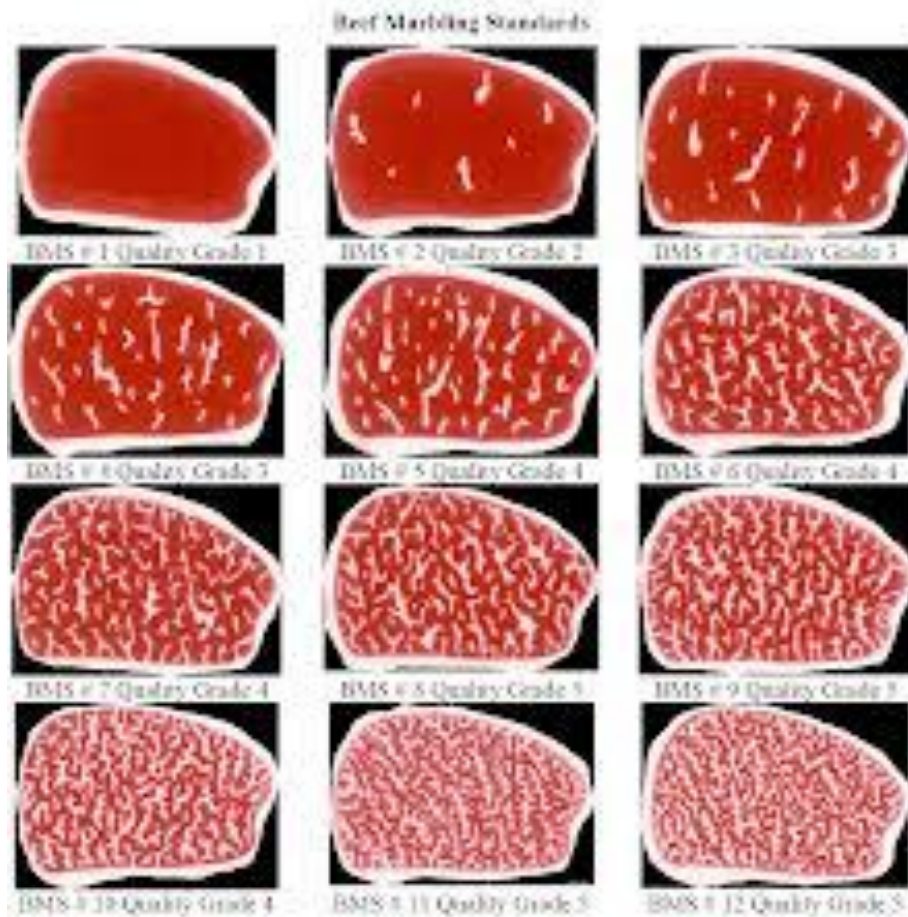
Padrão ideal de marmoreio?



Padrão ideal de marmoreio?



Valorização dos cortes



Valorização dos cortes





biamestras@hotmail.com

Ana.pinto1@marfrig.com.br

