

Artigo: Importância da qualidade da carne de ovinos

Segunda-feira, 17 de dezembro de 2007

Daniela Collares

A qualidade da carne é composta por fatores, que agrupados, determinam a sua utilização ou de um produto derivado numa refeição diária. O consumidor, que é o principal ponto da cadeia produtiva da carne, está avaliando a atividade de produção, distribuição e comercialização de insumos; indústrias frigoríficas, indústrias de carne processada e cozinhas industriais; setores de armazenagem e comercialização; segmento de transporte de animais e de carne/carcaça.

O termo qualidade varia segundo as características das pessoas que o empregam, entretanto, um ponto básico é o padrão de cultura do indivíduo, e este varia de acordo com o espaço sensorial no qual ele evolui: produtor, transformador, distribuidor ou consumidor final. É comum ganho de qualidade de um setor ser eliminado no setor seguinte. Um animal produzido com qualidade tem que ser transportado com cuidado, ter um pré e pós abate com qualidade e ser processado, armazenado, distribuído e preparado para o consumo de forma adequada..

A qualidade nutricional da carne apresenta ferro, zinco e vitamina B12 de forma bastante disponível ao ser humano, e na qualidade sensorial (organolépticas) destaca-se a maciez, sabor, suculência, odor entre outras características ligadas aos órgãos dos sentidos e suas interações.

No início da cadeia produtiva da carne, o produtor tem a responsabilidade de determinar em seu sistema de produção variáveis que vão influenciar no produto final. A opção por fatores como raça e sexo pode contribuir para o benefício de toda a cadeia produtiva da carne. É importante lembrar que nem sempre a escolha do produtor tem recomendação de outros elos da cadeia, sendo, portanto, uma opção pessoal do produtor de acordo com seu sistema de produção. Por este motivo, é importante se detectar as vantagens na determinação de raças e sexos.

O cruzamento tem sido utilizado em diversas espécies de animais domésticos como forma de produzir carne, leite ou ovos. É um termo utilizado quando a produção de determinada geração de indivíduos envolve o acasalamento de duas ou mais raças. O cruzamento nos ovinos e, em outras espécies de animais explorados economicamente, tem como conseqüências desejáveis: produção de heterose ou vigor híbrido, combinação de méritos genéticos de diferentes raças em um único indivíduo e possibilidade de incorporação de material genético desejável de forma rápida.

Existe um grande número de fatores que podem afetar as características da vida animal, da qualidade (carcaça, carne ou gordura) e o valor do produto.

A conformação permite avaliar, principalmente, o desenvolvimento muscular da carcaça. As carcaças bem conformadas são as que apresentam morfologia compacta, curta e larga, pernas globosas e planos musculares desenvolvidos, com predominância de perfis convexos, em todas as regiões corporais. Por outro lado, em vários estudos comparando carcaças de ovinos com conformação boa e ruim, as bem conformadas apresentaram maiores teores de gordura.

A área de olho de lombo é uma medida objetiva, de grande valor na predição da quantidade de músculo da carcaça.

O teor de tecido adiposo na carcaça do ovino é fator determinante de sua qualidade. Sua mensuração pode ser objetiva ou subjetiva. A avaliação subjetiva leva em consideração a gordura de cobertura.

A gordura é o componente da carcaça que apresenta maior variação, influenciada principalmente pelo sistema de terminação, pelo genótipo e pela razão idade/peso do animal. É uma questão de fundamental importância, haja vista a aversão do consumidor moderno pelo excesso de tecido adiposo.

A condição corporal de cordeiros confinados geralmente é superior à dos mantidos em pastagem. A avaliação da quantidade de gordura na carcaça confirma os resultados obtidos para condição corporal, pois os cordeiros terminados em confinamento apresentam maior quantidade de gordura subcutânea.

Com relação às variáveis área de olho de lombo, espessura de gordura e porcentagens de músculo, gordura e osso, no lombo, de acordo com o sistema de terminação e o genótipo, cordeiros em confinamento apresentam maior área de olho de lombo do que os criados em pastagem. O componente de maior importância na carcaça é o músculo, já que este constitui a carne magra, comestível e disponível para venda. Os músculos de maturidade tardia são indicados para representar o índice mais confiável do desenvolvimento e tamanho do tecido muscular. Assim, o Longissimus dorsi (lombo) é o mais indicado, pois, além do amadurecimento tardio é de fácil mensuração. A porcentagem deste músculo é semelhante para animais terminados em pastagem e confinamento. Cordeiros terminados em confinamento tem apresentado, em média, três pontos percentuais acima dos terminados em pastagem.

A quantidade de gordura é o principal fator determinante do peso ótimo de abate. Os teores de gordura estão estreitamente ligados ao custo de produção, em que o excesso propicia a depreciação do produto.

Estudos mostram que, ao aumentar o peso ao abate, eleva-se também o rendimento comercial da carcaça. Entretanto, nem sempre as carcaças de maiores rendimentos são as melhores, por estarem geralmente associadas ao excessivo grau de gordura.

O peso da carcaça é uma variável de fundamental importância sob o ponto de vista comercial, tendo em vista que a sua elevação redundaria em alteração da composição tecidual.

A diferença do peso ao abate sobre o peso da carcaça quente e fria é constante porque existe elevada correlação entre estas variáveis.

Machos e fêmeas sacrificados aos 28kg de peso vivo apresentam o melhor resultado econômico, com desempenho produtivo compatível com os modernos sistemas de terminação de cordeiros. Constata-se também efeito do sexo, quando se compara machos, fêmeas e castrados. Entretanto, existe maior probabilidade de as fêmeas depositarem mais gordura na carcaça, levando-se em conta a idade e peso.

Os efeitos do sexo e da raça nos ovinos têm apresentado influência na qualidade da carne, sendo necessário a determinação de fatores que melhorem esta qualidade de acordo com a região que é produzida e os sistemas de produção existentes, para que a tecnologia seja aceita por produtores e demais setores da cadeia produtiva, sem onerar o custo de produção.

Ricardo Gomes de Araújo Pereira
Pesquisador da Embrapa Rondônia.
E-mail: sac@cpafro.embrapa.br

Claudio Ramalho Townsend
Pesquisador da Embrapa Rondônia
Newton de Lucena Costa
Pesquisador da Embrapa Amapá
João Avelar Magalhães
Pesquisador da Embrapa Meio-Norte