

A QUALIDADE DA CARNE ZEBUÍNA*

por Romeu Fernandes Nardon

Ao nível dos sistemas de produção, a raça e o manejo alimentar que vão garantir o grau de acabamento das carcaças são os principais fatores que influenciam na qualidade da carne. A menor idade e o melhor acabamento ao abate estão relacionados à precocidade da raça e ao manejo alimentar que o animal recebe.

A deposição de gordura no corpo do bovino é o que vai dar o acabamento de carcaça. O acúmulo de gordura próximo ao rim precede a deposição da gordura entre os músculos, que por sua vez, é anterior a formação da gordura subcutânea e intramuscular. Estas duas últimas, respectivamente, gordura de cobertura e marmoreio, são importantes para conferir um acabamento adequado, em termos de resfriamento da carcaça e sabor da carne.



Dizer que a carne de zebuínos não é macia é um equivoco. Ela apresenta uma maciez inferior quando comparada com outras raças que foram submetidas em programas de melhoramento genético para estas características. Mas, as informações obtidas com animais de raças zebuínas (Nelore, Guzerá e Gir) comprovam que com manejo alimentar adequado na criação e terminação destes animais é possível obter carne macia e carcaças com qualidade para exportação.

Pesquisas realizadas, pelo Instituto de Zootecnia/APTA/SAA do Governo do Estado de São Paulo, em Nova Odessa, Sertãozinho, Colina e Andradina com animais das raças zebuínas (Nelore, Guzerá e Gir) e Caracu, acabados em confinamento e abatidos com idades variando de 16 a 23 meses, proporcionaram valores tidos como de "carne macia" à "maciez aceitável".

Na terminação em confinamento é possível, com dietas mais adequadas às exigências nutricionais dos animais, melhorar os parâmetros que se relacionam positivamente com a qualidade da carne. Dados de pesquisas realizadas no Centro de Bovinos de Corte do Instituto de Zootecnia/APTA/SAA, Sertãozinho, com as raças Nelore, Guzerá e Caracu, abatidos com pesos médios de carcaça de 16 a 21 arrobas, mostraram que com o confinamento, aumenta-se a gordura de cobertura das carcaças de cerca de 3 mm para 7 mm, em média, ou seja passa-se de uma gordura mínima para carcaças com gordura uniforme. Também, melhora-se a maciez, de um valor tido como de carne "não macia" para de "maciez aceitável" e "macia".

Mais detalhes destas pesquisas podem ser obtidos nas publicações: *Anais da Reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia*, v. 37, p. 393, 2000, Viçosa, MG e v. 38, p.532-533, 2001, Piracicaba, SP; *Boletim da Indústria Animal*, Nova Odessa, SP, v. 58, n. 1, p. 9-20 e p. 21-34, 2001; *Revista Brasileira de Zootecnia*, Viçosa, MG, v. 30, n. 1, p.115-124, 2001 e v. 31, n. 3 (Suplemento), p. 1367-1377, 2002.

Galeria de fotos que exemplificam o assunto:



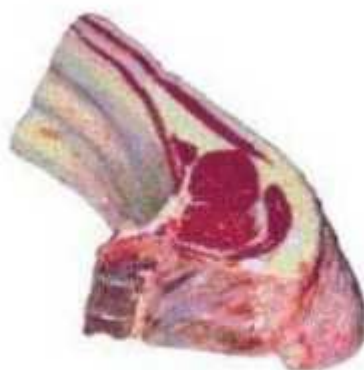
Exterior da carcaça de Nelore com boa cobertura de gordura



Parte interna da carcaça de Nelore



Detalhe do acabamento do traseiro de Nelore



Corte da 9ª, 10ª, 11ª costelas de Nelore mostrando ótima espessura de gordura e boa área de olho de lombo



Romeu Fernandes Nardon concluiu o doutorado em Zootecnia (Produção Animal) [Jaboticabal] pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho em 1998. Atualmente é Pesquisador Científico VI, PqC-6 do Instituto de Zootecnia. Publicou 26 artigos em periódicos especializados e 54 trabalhos em anais de eventos. Participou de 19 eventos no Brasil. Recebeu 4 prêmios e/ou homenagens. Atua na área de Zootecnia, com ênfase em Produção Animal. Em suas atividades profissionais interagiu com 102 colaboradores em co-autorias de trabalhos científicos

Contato: nardon@iz.sp.gov.br

*Artigo originalmente publicado no site do Instituto de Zootecnia/APTA/SAA, www.iz.sp.gov.br, em abril de 2005.

Reprodução autorizada desde que citado o autor e a fonte

Dados para citação bibliográfica(ABNT):

NARDON, R. F. **A qualidade da carne zebuína**. 2006. Artigo em Hypertexto. Disponível em:
<<http://www.infobibos.com/artigos/carnezebuina/qualidadecarnezebuina.htm>>. Acesso em: 29/5/2006

publicado no InfoBibos em 28/03/2006



Veja Também...

