

Avaliação de carcaça e qualidade da carne bovina

Autores: Luis Augusto Machajewski, Priscila Percio, Ana Carolina Broch, Giovanna Mara Pavan

Palavras-chave: Avaliação de carcaça e qualidade da carne bovina

Avaliação de carcaça e qualidade de carne bovina A carcaça pode ser avaliada no que diz respeito à suas características de maior importância, que estejam relacionadas direta ou indiretamente com: Rendimento de carne (carne: osso:gordura,cortes,etc) e qualidade da carne. Neste estudo objetiva-se relatar as principais variáveis inerentes a avaliação de carcaça e os principais fatores que determinam a qualidade da carne bovina. De acordo com as principais literaturas que compõe o complexo Agronegócio Bovinos de Corte, um fator que afeta sua condição é a precocidade. É neste período que o crescimento ósseo termina, reduzindo o desenvolvimento do músculo e intensificando a deposição de gordura na carcaça. O ideal é que a espessura de gordura subcutânea seja, pelo menos, de 2,5 a 3 mm. A idade é outro fator determinante. A dieta que o animal recebe também deve ser bem elaborada. A melhora no desempenho é proporcional à quantidade de concentrados na ração. O aumento da proteína auxilia no acréscimo de gordura intramuscular, que confere suculência, aroma, sabor e maciez. Com a modernização produziram-se carcaças com maior quantidade de músculos, menor quantidade de ossos e quantidade exata de gordura. A espessura de gordura é considerada como principal indicador da composição da carcaça. E vem se tornando um importante indicativo de qualidade. Marmoreio ou gordura intramuscular, está relacionada com a maciez, suculência e sabor da carne. É depositada com maior intensidade na fase de engorda dos bovinos. O marmoreio, juntamente com a coloração, são bases para medição dos graus de qualidade da carne. A cor da carne reflete a quantidade e o estado químico do seu principal pigmento, a mioglobina. A concentração da mioglobina no músculo varia com: espécie, idade, distribuição da fibra, sexo, músculo e atividade física. A maciez é um fator qualitativo determinante, podendo ser definida como a facilidade de mastigar a carne com sensações distintas. Muitos fatores podem influenciar a maciez da carne bovina, como genética, sexo, maturidade, acabamento. Possuem estas características raças européias britânicas, por exemplo, Aberdeen-Angus, Shorton, Hereford, Devon. Em especial uma raça Asiática que produz o bife mais caro do mundo, o Wagyu. Desta forma, conclui-se que a qualidade da carne bovina pode ser afetada por vários fatores. O tipo da carcaça bovina é essencial para avaliar qualidades fundamentais à carne, que muitas vezes não podem ser visualizadas no corte.