

Qualidade de Carne Produtor, Indústria e Consumidor

Werner Meincke , Luciano Ferreira, e Cleandro Pazinato Dias

A cadeia produtiva da carne suína tem como maior objetivo à produção de carcaças de ótimo rendimento com boa qualidade de carne. No entanto, para simplificar vamos considerar que os elos desta cadeia são o produtor, a indústria e o consumidor, o que permitirá demonstrar de forma mais adequada os diferentes aspectos inerentes à qualidade de carne, que estão atrelados aos interesses de cada segmento. Apesar de sabermos que todos têm no consumidor final, o elemento determinante das características de maior interesse, é necessário analisar alguns pontos relativos aos conceitos de qualidade de carne de forma independente, pois nas atuais circunstâncias de mercado, nem sempre o que é melhor para um elo tem o mesmo valor para os demais.

Nas últimas décadas os programas de melhoramento genético resultaram na produção de suínos de alto desempenho no campo. Índices como o número de leitões desmamados por fêmea ano, velocidade de ganho de peso e conversão alimentar tiveram grandes avanços. Estas e outras variáveis medidas na granja, juntamente com a remuneração diferenciada conforme as características da carcaça são importantes variáveis que ajudam a definir a rentabilidade final do produtor.

Se considerarmos apenas o ponto de vista do produtor, quando este opta por adquirir uma determinada genética, os aspectos ligados à produção e produtividade dos animais em nível de granja, são altamente valorizados, tendo em vista as enormes diferenças existentes nos critérios adotados pelas indústrias para remuneração dos produtores sobre as características da carcaça. Em outras palavras podemos dizer que muitas vezes o produtor ainda tem dúvidas sobre os ganhos adicionais reais que ele poderá auferir com a tipificação.

A composição da carcaça que é determinada usando a tipificação eletrônica na linha de abate, tem como objetivo estabelecer o pagamento diferenciado ao produtor, como forma de estimular a produção de animais, cujas carcaças apresentem as características mais desejadas pela indústria. Este método estima um índice baseado na profundidade de músculo e na espessura de toucinho, calculando automaticamente o percentual de carne magra que é um dos fatores entre outros que são utilizados pela indústria para bonificar os produtores.

Com o avanço dos programas de melhoramento genético, também o rendimento e a espessura de toucinho das carcaças tiveram evoluções muito significativas. Com relação à espessura de toucinho, acredita-se que a meta já foi alcançada e em algumas situações até ultrapassada. Sabe-se que a seleção intensiva para produção de carcaças magras ocorridas ao longo dos tempos, acarretou efeitos negativos sobre a qualidade de carne, especialmente quanto a sua palatabilidade.

Assim no patamar da produção, os pesos dados a cada uma destas variáveis qualitativas, se devem ao balanço entre os resultados de campo acrescido da bonificação paga pela indústria ao produto final.

No segmento da indústria propriamente dito, o recebimento de lotes uniformes e saudáveis que resultem na minimização das perdas devido a condenações de órgãos e carcaças são aspectos de relevada importância. Aliado a isso o peso de abate que garanta o máximo de rendimento dos processos, o uso facilitado para produção de embutidos, as melhorias nas características sensoriais dos produtos, a estabilidade da cor da carne e a vida útil de prateleira, entre outros aspectos são também características que devem ser consideradas como importantes.

No entanto, o que ainda predomina é a maior valorização da quantidade em detrimento da qualidade de carne, pois continuam sendo valorizadas as carcaças que tem a maior proporção de carne magra independentemente de ocorrer uma avaliação mais profunda dos elementos que podem depreciar a sua qualidade. Prova disso, é que as características inferiores que são conferidas a carne em especial a PSE, continua a ser um problema sério dentro da indústria, sem que ocorra uma orientação e ou penalização dos produtores, o que talvez prolongue os prejuízos em nível de indústria e de consumidores..



Conhecimento científico.
Experiência prática.

Em se tratando de qualidade, podemos dizer que para indústria o ideal é aquela carne identificada como RFN (Reddish Pink, Firm and Non-Exudative) e dentre as carnes com alterações podem ser citadas a PSE (Pale, Soft and Exudative), DFD (Dark, Firm and Dry) e RSE (Reddish Pink, Soft and Exudative) todas indesejáveis. A carne PSE é responsável por perdas econômicas relevantes para indústria, por perder água em demasia e tornar-se flácida e sem cor, sendo por consequência rejeitada pelo consumidor, além de prejudicar os processos industriais.

As carnes PSE são oriundas de suínos abatidos em condições de estresse, cuja incidência se agrava em suínos portadores do gene Hal. Desta forma alguns cuidados devem ser tomados para evitar as perdas que ocorrem em toda cadeia. Exerce grande influência nestes quesitos a composição das dietas, em especial a última, o jejum pré-abate que deve permitir o esvaziamento do estômago antes do abate, a forma como os animais são manejados e conduzidos, a distância entre a granja e o frigorífico, o tempo e as condições da viagem. Estes aspectos têm levado a cadeia produtiva a investir em melhorias tais como: veículos de transporte, rampas de carregamento e descarregamento, baias de descanso, sistemas de insensibilização e sangria, e treinamento das equipes de trabalho. O objetivo principal é gerar o mínimo de estresse, conduzindo o suíno da forma mais natural possível, o que certamente diminuirá os problemas de qualidade de carne. Em síntese podemos dizer que é fundamental proporcionar ótimas condições de pré-abate e abate para evitar a produção de carne PSE.

Os defeitos de qualidade da carne suína são em grande parte determinados pelo ambiente (fatores extrínsecos) e/ou por fatores genéticos (fatores intrínsecos). A genética tem papel importante na incidência destes defeitos de qualidade, principalmente a carne PSE. Com a seleção para carcaças mais pesadas e de maior rendimento de carne magra, a raça Pietrain que é mais susceptível ao estresse por possuir um elevado percentual de animais que são portadores do gene Hal foi introduzida em muitos cruzamentos. A raça Hampshire está relacionada com o gene Rendimento Napoli (RN), que provoca a o defeito conhecido como carne ácida. Ambos os genes afetam drasticamente a cinética do abaixamento do PH muscular.

Os trabalhos comprovam que muitos genótipos como o Pietrain e seus cruzamentos são capazes de produzir carne de boa qualidade para a indústria em termos de aproveitamento, desde que sejam fornecidas adequadas condições de manejo pré e pós-abate. Outros genótipos como o Duroc e seus cruzamentos estão entre as que apresentam o maior conteúdo de gordura intramuscular e cor, características desejáveis sob o ponto de vista do consumidor.

Um ponto polêmico diz respeito à decisão entre a manutenção e ou eliminação dos animais portadores do gene Halotano dos programas de cruzamento. Se considerarmos a avaliação de uma parcela de produtores e da indústria, provavelmente escolheriam a manutenção do gene na linha paterna, com o objetivo de aproveitar os benefícios relativos à conversão alimentar e ao rendimento de carcaça respectivamente. Todavia, outra parcela significativa certamente optaria pela erradicação do gene, pela redução da mortalidade nos setores de recria e terminação e pelos benefícios que a sua ausência agrega aos valores relativos a qualidade de carne.

Estas questões são dinâmicas e a indústria tem utilizado alguns indicadores de qualidade, tais como as mensurações do pH: inicial (45 minutos à uma hora após o abate) e final (24 horas após o abate), capacidade de retenção de água (CRA) e gordura, cor, maciez, suculência, sabor e aparência da carne. Tudo isso para atender as exigências crescentes do consumidor, que está cada vez mais valorizando a importância da cor da carne, por exemplo. A cor da carne é determinada pela concentração dos pigmentos mioglobina e hemoglobina e o marmoreio pelo conteúdo de gordura intramuscular. Estes indicadores poderão num futuro próximo passar a definir algum tipo de premiação ao produtor.

Baseado nessas constatações, um programa de melhoramento genético deve contemplar as necessidades da indústria no que tange a qualidade de carne sem abrir mão das características desejáveis relativas ao rendimento e percentual de carne magra da carcaça.

Identificar os atributos de qualidade de carne que são desejáveis pelo mercado e conduzir os programas de melhoramento e a produção, possibilitando oferecer um genótipo com as características que cada mercado exige, através de cruzamentos orientados é um dos desafios das empresas de melhoramento genético.

Não podemos esquecer que no extremo da cadeia produtiva está um consumidor cada vez mais atento e preocupado com aspectos ligados à segurança alimentar. Convivendo com situações como os surtos de envenenamento a exemplo das dioxinas, a insegurança quanto à presença de microorganismos patogênicos, a indução da resistência a antibióticos, o surgimento de doenças ligadas à carne, os resíduos de químicos industriais ou agrícolas e a própria transgênia. Todos estes aspectos provocam uma mudança no comportamento e nos hábitos dos consumidores mundiais. Esta realidade leva a necessidade da suinocultura se adequar para competir com seus



concorrentes, obrigando a cadeia produtiva a desenvolver programas que garantam a qualidade com rastreabilidade dos produtos para transmitir confiança aos consumidores

Soma-se aos pontos anteriores a preocupação crescente com o bem estar dos suínos, a consciência com a preservação do meio ambiente, além do que se entende como socialmente justo. Independente das necessidades dos produtores e da indústria, os consumidores é quem detêm o poder de decisão de compra, e ditarão os rumos da cadeia produtiva.

O Brasil, que está fortemente inserido no mercado internacional com volumosas e crescentes exportações de carne, estará cada vez mais pressionado a seguir estas tendências, ditadas pelos consumidores dos países de primeiro mundo.