



XII Salão de
Iniciação Científica
PUCRS

Percepção da influência dos sistemas de criação e abate na qualidade da carne bovina

Ana Paula Burin Fruet¹, Jackeline Karsten Kirinus², Letícia Maffini de Paiva³, Andrea Cristina Dorr⁴ (orientador)

Universidade Federal de Santa Maria, UFSM.

Resumo

A qualidade da carne pode ser influenciada por fatores como, raça, idade, sistema de criação, alimentação, entre outros. Foram realizadas 128 entrevistas com os estudantes da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) com o intuito de verificar se a qualidade da carne é influenciada pela maneira em que os animais são criados e abatidos. Os resultados mostram que, no total, 66,4% (83) dos alunos afirmam que há influência. Conclui-se que o conhecimento sobre o que é uma carne de qualidade e os fatores que interferem nela são importantes para todos os consumidores de carne bovina. No momento da compra do produto é necessário ter a percepção do que é uma carne de qualidade e o que pode influenciar na qualidade final do produto.

Introdução

A qualidade da carne bovina recebe interferência de vários fatores, entre eles a raça do animal, idade, peso, teor de gordura (LADEIRA & OLIVEIRA, 2006). O mesmo autor relata a interferência da alimentação no produto carne, animais que recebem alimentação concentrada apresentam maior ganho de massa e deposição de gordura intramuscular, característica desejável para ter uma carne suculenta e macia. Outros fatores que interferem na qualidade carne é o manejo e higiene no local de abate. Para que não haja perdas e comprometimento do produto final, os frigoríficos devem seguir uma conduta de boas práticas de abate e de controle sistemático das ações durante todo processo desde o transporte até a comercialização com o objetivo de prevenir a contaminação do produto (PAIVA, 2008).

Metodologia

Para a realização deste trabalho foi utilizada a pesquisa de campo com coleta de dados primários através de formulários aplicados aos estudantes de graduação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Após a identificação do número de alunos por centro de ensino da UFSM e da população total de estudantes foi aplicado o método estatístico de amostragem. Os alunos de graduação foram separados pelos 8 centros de concentração da UFSM e o Colégio Politécnico, distribuindo-se da seguinte maneira: Centro de Artes e Letras (CAL/1091 estudantes/ 11 amostras); Centro de Ciências Naturais e Exatas (CCNE/1484 estudantes /14 amostra); Centro de Ciências Rurais (CCR/1888/18); Centro de Ciências da Saúde (CCS/1958/19); Centro de Ciências Sociais e Humanas (CCSH/2997/29); Centro de Educação (CE/781/8); Centro de Educação Física e Desporto (CEFD/534/5); Centro de Tecnologia (CT/1763/17); e Colégio Politécnico (POL/375/4). O tamanho total da amostra foi de 125 estudantes a partir de 12.871, com 95% de confiança e estão distribuídos proporcionalmente pelos estratos. Após a aplicação dos questionários, os dados foram tabulados e analisados. A análise foi elaborada através do software SPSS onde se calculou as médias das variáveis, desvio padrão e o nível de significância.

Resultados e Discussão

Os resultados da pesquisa indicam que 66,4% (83) dos entrevistados acreditam que a forma em que os animais são criados e abatidos interferem na qualidade da carne (Quadro 1). O Centro de Ciências Rurais foi o centro de destaque com 19,3% (16). A principal influência na qualidade da carne declarado pelos entrevistados é o tipo de alimentação fornecida aos animais, no entanto houve uma preferência para higiene no local de abate nos centros CCNE e CCR. Ladeira e Oliveira (2006) descreveram que a qualidade da carne bovina pode ser influenciada pela alimentação recebida, animais criados em sistemas confinados alimentados com concentrado ingerem maior quantidade de energia e apresentam melhor textura, maciez e suculência por meio da maior deposição de gordura intramuscular.

Quadro 2. Principais influências dos sistemas de criação e abate na qualidade da carne bovina relatado pelos entrevistados.

Centros UFSM	RESPOSTAS									
	Alimentação		Manejo		Higiene local de abate		Estresse e Bem estar animal		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
CAL	1	14,3	1	14,3	0	0	0	0	7	100
CCNE	1	10,0	0	0	5	50,0	3	30,0	10	100

CCR	3	18,8	2	12,5	4	25,0	1	6,3	16	100
CCS	5	38,5	2	15,4	1	7,1	0	0	13	100
CCSH	3	37,5	3	37,5	0	0	0	0	8	100
CE	1	16,7	1	16,7	0	0	3	50,0	6	100
CEFD	0	0	2	40,0	1	20,0	2	40,0	5	100
CT	3	27,3	4	36,4	0	0	1	9,1	11	100
POL	0	0	1	33,3	1	33,3	0	0	3	100
Total	17	21,5	16	20,3	12	15,2	10	12,7	79	100

Fonte: Dados coletados pelos autores.

O manejo, estresse e bem estar animal também foram lembrados como elementos essenciais na qualidade da carne. Dos acadêmicos entrevistados do CT, 36,4% acreditam que o manejo com animais interferem na qualidade. Por outro lado, 50,0% alunos do CE e 40,0% CEFD demonstraram importância ao estresse e bem estar animal, respectivamente. Como a qualidade da carne bovina pode ser influenciada pelo bem-estar animal, surge a preocupação com as condições que os bovinos são manejados e chegam para abates nos frigoríficos, ocasionando prejuízos a todo processo de produção. Um manejo adequado durante todo o sistema de criação se reflete na qualidade da carne (OLIVEIRA et al., 2004).

Conclusão

Conclui-se que os principais fatores que interferem na qualidade da carne para os entrevistados foram o tipo de alimentação fornecida aos animais, o manejo, a higiene no local de abate e o estresse e bem estar animal. O conhecimento sobre o que é uma carne de qualidade e os fatores que interferem nela é importante para todos os consumidores de carne. No momento de compra do produto é necessário ter percepção do que é uma carne de qualidade e o que pode influenciar na qualidade final do produto.

Referências

LADEIRA, M. M.; OLIVEIRA, R. L. Estratégias nutricionais para melhoria da carcaça bovina. **In:** Simpósio sobre Desafios e Novas Tecnologias na Bovinocultura de Corte - SIMBOI, 2, 2006, Brasília-DF, 2006. Disponível em: <http://www.nucleoestudo.ufra.br/nepec/new/download/Ladeira8.pdf> Acesso em: 13 jul 2011.

OLIVEIRA, de C. B.; BORTOLI, de E. C.; BARCELOS, J. O. J. Diferenciação por qualidade da carne bovina: a ótica do bem-estar animal - Revisão. **Ciência Rural**. n. 7, v. 38, p. 2092-96, 2008.

PAIVA, E. F. L. de. Tecnologia do abate bovino. 2008. Monografia (conclusão do curso de Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) Curso de pós graduação em medicina veterinária, Universidade de Castelo Branco, São Paulo, 2008.