

Novas tecnologias aplicadas na obtenção e avaliação de carcaça e leite

Hellen Leandro De Araújo¹ , Rhamon Costa e Silva² 

1. Acadêmica de Medicina Veterinária
Centro Universitário Vale do Salgado - UniVS
E-mail: hellen_ladya@hotmail.com

2. Mestre em Ciência Animal
Centro Universitário Vale do Salgado - UniVS
E-mail: rhamoncosta@univs.edu.br

Comunicação Breve

O presente trabalho tem o objetivo a descrição das tecnologias aplicadas na obtenção de carcaça e leite, enfatizando a importância da tecnologia tanto na pecuária de leite e corte. No momento atual, os consumidores estão cada vez mais exigentes em relação à qualidade da carne, que está diretamente ligada à sua palatabilidade, sendo a maciez, o sabor e a suculência os aspectos mais procurados e demandados. No entanto, para alcançar essas características, alguns fatores devem ser considerados, como a idade, a composição da carcaça e o teor de gordura (WEBB et al., 2005). As características relacionadas à qualidade da carne não são satisfatórias no gado Zebu, pois apresenta um maior número de ligações cruzadas termoestáveis de colágeno nos músculos, resultando em uma menor maciez da carne (HADLICH et al., 2008). Por esse motivo, tem sido buscado o aprimoramento dessas características por meio do melhoramento genético, através do cruzamento dos animais Zebu com raças taurinas, aumentando assim a possibilidade de melhora na maciez da carne (ALVES et al., 2005; PARMIGIANI; TORRES, 2009). A avaliação das características da carcaça consiste na análise de parâmetros relacionados aos aspectos qualitativos e quantitativos de sua parte comestível (Feijó, 2019), normalmente ocorre em duas etapas: a primeira consiste na classificação dos lotes por gênero, maturidade e faixa de peso animal, agrupando as carcaças por categoria. A segunda parte é a tipificação propriamente dita, que envolve a alocação das carcaças já classificadas em tipos ordenados, do melhor ao pior, baseando-se em indicadores comumente utilizados na avaliação de bovinos, como musculosidade (conformação) e quantidade de gordura (acabamento). Essas características são de grande importância para os diferentes setores da indústria da carne, uma vez que estão diretamente ligadas à qualidade da carne e às exigências dos consumidores, fatores esses que determinam o seu valor comercial (Rodrigues Filho et al., 2013). Para que seja considerada uma carcaça de qualidade, é necessário que apresente uma grande quantidade de músculo em sua composição, uma quantidade mínima de ossos e uma quantidade adequada de gordura (Berg e Butterfield, 1976). No entanto, a composição da carcaça pode sofrer interferências de vários fatores, tais como nutrição, idade, sexo e genética dos animais (Luchiari Filho, 2000). Para a elaboração deste estudo foi conduzido uma revisão narrativa, empregando uma metodologia abrangendo uma pesquisa com base em informações relevantes de dados acadêmicos, especificamente do Google Acadêmico, PubVet, além da utilização de termos como "carcaça", "tecnologia", "bovicultura", "pecuária". Utilizou-se da metodologia narrativa nesta revisão bibliográfica, possibilitando um breviário das informações proveniente das fontes pesquisadas, com o objetivo de proporcionar uma perspectiva ampla sobre o tema em análise. Dentre algumas tecnologias podemos citar ultrassonografia, considerado como um

Página | 20

método não invasivo, estimando a quantidade de gordura e de massa muscular que está depositada ao longo da vida do animal, ademais os pontos principais como a confiabilidade e a rapidez atribuem a esta tecnologia um alto grau de repetibilidade nas suas mensurações na carcaça. A medida de carcaça com o uso da ultrassonografia possui uma precisão em rendimento de carne e aceitável predição nos termos de qualidade (PERKINS et al., 1997). Segundo Maldonado (2007), utilizar a ultrassonografia em tempo real determina como e a predição da composição dos animais, deste modo possibilita a identificação de alterações na composição da carcaça em conformidade com sexo, manejo nutricional e raça. O sagabov que é um sistema de Avaliação do Grau de Acabamento Bovino, no qual é formado por duas hastas articuladas que, ao serem encostadas na garupa do animal elas formam um ângulo no qual indica graus de acabamento: baixo, adequado e excessivo, o próprio produtor pode avaliar, de maneira rápida e precisa, o acabamento da carcaça dos bovinos destinados ao abate, isto é, a espessura de gordura, que é uma das principais características em relação à qualidade da carne bovina. Sonda leite utilizado um sistema móvel que utiliza raios de luz para realizar a classificação quase que imediata do produto. Essa tecnologia é capaz de reconhecer o Lina (leite instável não ácido), uma modificação na qualidade do leite cuja detecção ainda representa um desafio nos métodos tradicionais (Embrapa,2023). A Tomografia é uma tecnologia no qual representa um método rápido, no qual fornece informação objetiva e confiáveis na predição de tecidos de carcaça é feita pela rotação de um tubo de raio-X de 360° em volta do corpo do animal, produzindo imagens tridimensionais transversais do corpo (Clelland et al., 2014)., entretanto, por ser uma tecnologia de alto custo ela não foi amplamente difundida, além do mais, durante o procedimento para aquisição de imagem, o animal precisa ficar deitado e imóvel, precisando assim usar anestesia para conter o animal, por conseguinte impraticável deve ser usado em grande escala em bovinos, a sua utilização tem sido de foco principal em pequenos ruminantes e suínos. Diante do exposto ressaltar – se que a tecnologia tem transformado tanto a pecuária leiteira como a de corte, a digitalização dos processos, o uso de equipamentos modernos e a implementação de técnicas inovadoras têm impulsionado a produção, melhorando a rentabilidade, assegura-se que todos os produtores obtenham conhecimento necessário e tenham acesso as tecnologias disponíveis.

Referências

BRIDI, A. M.; CONSTANTINO, E. C. **Qualidade e Avaliação de Carcaças e Carnes Bovinas**. Uel.br. Recuperado de:

<http://www.uel.br/grupopesquisa/gpac/pages/arquivos/Qualidade%20e%20Avaliacao%20de%20Caracas%20e%20Carnes%20Bovinas.pdf>

DANIELA DE CASTRO, A.; DA LUZ, R. **Avaliação da qualidade do leite in natura antes, após 30 e 60 dias de congelamento**. Recuperado de:

<https://www.univates.br/tecnicos/media/artigos/alessandra.pdf>

GONÇALVES, G. L. A. (2023). **Avaliação da qualidade do leite de vaca in natura comercializado no município de Olivedos – PB**.

<http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/handle/riufcg/31109>

GERALDO, A. T., QUIRINO, C. R., HENRY, F. DA C., COSTA, R. L. D.; BELTRAM, R. T. (2018). Técnicas de vídeo imagem para avaliação de carcaça: Revisão. **PubVet**, 12(2), 1–13. <https://doi.org/10.22256/pubvet.v12n2a24.1-13>

STRASSBURGER, A. H., CAYE, V. A. H., COSTELLA, M. F.; DALCANTON, F. (2019). Análise da variação da qualidade microbiológica do leite cru refrigerado: uma revisão sistemática de literatura. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, 74(1), 60–72. <https://doi.org/10.14295/2238-6416.v74i1.669>