

REFLEXO DO PERÍODO PRÉ-ABATE NA QUALIDADE DE CARÇAÇAS BOVINAS

NIGELISKII¹, André. Fogaça. SEVERO², Marcelo. Machado. ³VAZ⁴, Fabiano. Nunes.

Introdução

O período *ante-mortem* pode submeter os animais destinados ao abate a diversos tipos de estresse, resultando em perdas de qualidade do produto final. O potencial hidrogeniônico (pH) das carcaças, é uma medida importante de qualidade pois tem relação com as mudanças *post-mortem*, influenciando direta ou indiretamente nas características físicas e químicas, bem como, nas propriedades funcionais da carne. Estudando as características químicas da carne (VAZ et. al 2001) comenta que o estresse pré-abate dos animais afeta o depósito de glicogênio no musculo e posteriormente o pH da carne. O que pode indicar menor tempo de vida de prateleira do produto ou mesmo sendo impróprio para consumo. Desta forma, tais carcaças não são habilitadas a exportações, podendo ser direcionadas ao consumo imediato ou mesmo desclassificadas.

Palavras chaves: pH, carcaça, *ante-mortem*, *pos-mortem*, desclassificação

Metodologia

Este trabalho analisou os dados de 2014 carcaças bovinas, referentes a quatro dias de abate, em uma indústria frigorífica localizada no município de Santa Maria na Região Central do Estado do Rio Grande do Sul. Foram analisadas as médias de desclassificação de carcaças por mensuração de pH 24 horas (acima de 5,9), como descrito no código 0123, parágrafo 8.7 (medição do pH das meias carcaças) Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (DIPOA – MAPA), com comparativo em relação a distância percorrida dos municípios de origem dos animais, tempo de viagem, tempo de carregamento nas propriedades, padrão racial referente aos programas de certificação de raças britânicas e suas cruzas ou sem raça definida e categorias dos animais baseada em gênero e denteção dos mesmos.

¹ Aluno do curso de Zootecnia. UFSM, Santa Maria e RS, Brasil. e-mail: fogaca.zootecnia@hotmail.com

² Aluno do curso de Zootecnia. UFSM, Santa Maria e RS, Brasil. e-mail: marcelozoot9@yahoo.com.br

³ Aluno do PPG do Departamento de Zootecnia. UFSM, Santa Maria. E-mail: edomfabricio@gmail.com

⁴ Professor adjunto do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural. UFSM, Santa Maria e RS, Brasil. e-mail: fabianonunesvaz@gmail.com

Os animais abatidos foram oriundos de 50 lotes de 19 municípios distintos e 3 lotes do país vizinho Uruguai. Dentre os lotes, estavam presentes machos e fêmeas dente de leite (DL), 2, 4, 6 e 8 dentes. A empresa ainda trabalha com certificação de programas de carnes, dentre eles programa Carne Angus, qual certifica animais de raça angus e suas cruzas, assim como programa Carne Pampa, que abrange a certificação de animais Hereford e suas cruzas. Os dados foram submetidos à análise de variância e suas médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância no aplicativo SAS® versão 9.0 (SAS Institute Inc, Cary - NC, USA).

Análise e discussão de resultados

O tempo de carregamento nas propriedades, bem como, o tempo de viagem e a distância dos municípios de origem dos animais até a indústria frigorífica não apresentaram diferença significativa ($P > 0,05$) quanto as médias de desclassificação de carcaças por pH acima de 5,9. Todavia, houve diferença significativa ($P < 0,05$) quanto a dois locais de origem, Acegua e Uruguai a 354 e 402 Km de distância respectivamente, podendo ter relação com categoria animal ou padrão racial dos animais. Neste sentido, observou-se diferença ($P > 0,05$) significativa, onde carcaças da raça hereford definido, bem como, de animais que não se enquadraram aos programas de carne tiveram maior incidência de desclassificação por pH alto em relação a carcaça de animais de raça Angus e cruzas Hereford.

A categoria dos animais por gênero também não mostrou influencia ($P > 0,05$) expressiva sobre a incidência de carcaças desclassificadas. Em contrapartida, a categoria animal por denteição (idade), foi a variável que mais influenciou ($P < 0,05$) nas médias de desclassificação de carcaças. Sendo a grande maioria das carcaças desclassificadas provenientes de animais 8 dentes. Porém, não houve interação entre gênero e idade dos animais.

Conclusão

Animais com idade avançada (8 dentes), sofrem maior influência no período pré-abate sob condições de estresse, alterando a qualidade de carcaça no frigorífico e das características da carne para o consumidor final.

Referências Bibliográficas

CIRCULAR Nº192/98/DCI/DIPOA Brasília, 01 de julho de 1998.

VAZ, Fabiano Nunes et al. Qualidade e composição química da carne de bovinos de corte inteiros ou castrados de diferentes grupos genéticos Charolês x Nelore. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 30, n. 2, p. 518-525, 2001.

Paranhos da Costa, M.J.R. (2002). Ambiência e qualidade de carne. In: L.A. Josahkian (ed.) Anais do 5 o Congresso das Raças Zebuínas, ABCZ: UberabaMG pp. 170-174.

BARBALHO, P. C.; TSEIMAZIDES, S. P.; PARANHOS DA COSTA, M. J. R. Avaliações preliminares de um programa de treinamento em manejo racional na condução de bovinos. In: XXII ENCONTRO ANUAL DE ETOLOGIA, 22, 2004, Campo Grande. Anais... Campo Grande: Sociedade Brasileira de Etologia, 2004. CD ROM