

# QUALIDADE DE CARÇAÇAS BOVINAS ASSOCIADAS A PRÁTICA DE BEM-ESTAR ANIMAL

GOZZI, Alexandra<sup>1</sup>; LUCKMANN, Eduardo<sup>1</sup>; GONÇALVES, Michelle<sup>2</sup>; VILANOVA, Marcele<sup>2</sup>; BARATA, Cátia Chilanti Pinheiro<sup>2</sup>

**Palavras-chave:** lesões, manejo, pré-abate.

## INTRODUÇÃO

A cadeia produtiva da carne tem muitos ganhos quando o manejo é baseado no bem-estar animal, entretanto para isso ainda é preciso ultrapassar algumas barreiras culturais e problemas de manejo diários com o gado nas propriedades, já que esses erros levam comumente a acidentes e como consequência contusões, implicando na qualidade final do produto, o que pode incluir a apresentação de uma carne dura e escura (COSTA, 2002).

A presente revisão tem por objetivo discutir sobre as causas que resultam em lesões na carcaça, oriundas do manejo com os animais antes da chegada ao frigorífico, pontuando as mais diversas situações, incluindo manejo, carregamento e transporte.

## REVISÃO

Cuidados que garantam o bem-estar dos animais são de grande importância em cada etapa da cadeia produtiva, promovendo a obtenção de matéria-prima de elevada qualidade e com alto valor agregado (PALMA et al., 2009).

Mendonça (2015) trabalhando com registro das contusões em abatedouro por contagem na linha de abate após a retirada do couro dos bovinos, verificou que as variáveis que habitualmente produzem lesões são condições inadequadas dos currais das propriedades, danificações das instalações pré-embarque, manejo durante o carregamento, distância e o tempo de viagem desde o embarque até o desembarque, condições das estradas, o sexo dos animais, tempo de desembarque no frigorífico, a densidade de carga e tipo dos caminhões transportadores.

Rovira, Castro e Cervieri (2010) mencionam que “os animais serão carregados no caminhão de forma fluida, lenta e contínua, sem pressa e sem golpes. Evitando gritar e usar o bastão pelo transportador e funcionários da propriedade”. Assim como a densidade animal é fundamental no transporte, devendo existir equilíbrio, nem animais a mais, nem a menos. Grandin (2008) estabelece a separação por categorias. Para novilhos e bovinos adultos, por quilograma, divididos em animais com chifres e animais mochos por metros<sup>2</sup>, a densidade deve respeitar a seguinte proporção, respectivamente: 360 kg: 1.01 – 0.97; 454 kg: 1,2 – 1.01; 545 kg: 1.42 – 1.35; 635 kg: 1.76 – 1.67.

---

<sup>1</sup> Acadêmicos do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Caxias do Sul – UCS

\*E-mail: agozzi@ucs.br

<sup>2</sup> Docentes do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Caxias do Sul - UCS

Petroni et al. (2013), em estudo realizado em frigorífico de São Paulo com avaliação de 898 animais, concluiu a incidência de lesões principalmente na meia carcaça esquerda, o que esclarece o fato da disposição que as estruturas são construídas dentro do frigorífico, havendo maior manejo neste lado. Estes números podem indicar que além da produção e transporte, também ocorrem erros de manejo após entrada na indústria. Entretanto, na meia carcaça direita houve maior número no corte coxão. Desta forma, no lado esquerdo avaliou-se lesões em localização de coxão (970), lombo (103), gradil costal (374) e dianteiro (154). No lado direito em coxão (974), lombo (84), gradil costal (290) e dianteiro (83). Totalizou-se 3032 lesões em um total de 880 animais, o que corresponde à média de 3,37 lesões por carcaça avaliada. Contudo, tem-se o acometimento de cortes importantes e valorizados, o que gera perdas econômicas evidentes.

Brasil (2017), torna obrigatória a remoção da carne que fica no entorno de lesões, a qual é considerada imprópria para consumo. A somatória dessas perdas pode gerar um prejuízo considerável e cabível de maiores cuidados no processo, até onde se pode intervir.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O manejo inadequado dos animais leva a perdas significativas no frigorífico, produzindo prejuízos diretos ao produtor. Estresse, contusões, machucaduras ou manejo incorreto ante-mortem são responsáveis pela falta de qualidade final do produto cárneo. Deve-se buscar não só minimizar os fatores negativos, como tomar consciência de que os animais precisam chegar ao abate em condições dignas e adequadas.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BRASIL. Constituição (2017). Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 29 mar. 2017. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm)>. Acesso em: 20 ago. 2018.

COSTA, M. J. R. P. Ambiente e qualidade de carne. Uberaba, MG: **Anais do 5º Congresso das Raças Zebuínas, ABCZ**: Uberaba - MG, 2002. p. 170 – 174. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/profile/Mateus\\_Costa3/publication/265818565\\_AMBIENCIA\\_E\\_QUALIDADE\\_DE\\_CARNE/links/559ea4eb08aea946c06a394f.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Mateus_Costa3/publication/265818565_AMBIENCIA_E_QUALIDADE_DE_CARNE/links/559ea4eb08aea946c06a394f.pdf)>. Acesso em: 02 ago. 2018.

GRANDIN, T. **Cattle Transport Guidelines for Meat Packers, Feedlots, and Ranches**. 2008. Disponível em: <<https://www.grandin.com/meat.association.institute.html>>. Acesso em: 19 jul. 2018.

MENDONÇA, F. S. **Fatores pré-abate relacionados às contusões em carcaças bovinas**. 2015. 75 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, PPGZ - UFPEL RS, 2015.

PETRONI, R. et al. Ocorrência de contusões em carcaças bovinas em frigorífico. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, Salvador, v. 14, n. 3, p.478-484, jul/set 2013. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/110020/S1519-99402013000300009.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 19 jul. 2018.

ROVIRA, F., CASTRO, L., CERVIERI, V. **Bienestar Animal**: Su rol en la producción de carne de calidad. Serie técnica nº 47. Uruguay: Inac - Instituto Nacional de Carnes, 2010.