

## PRODUÇÃO E ASPECTOS DA CARNE OVINA

WILLIAN SILVA<sup>1</sup>, MARIA CANDIDA OLIVEIRA COSTA<sup>2</sup>, RAIMUNDO NONATO RABELO<sup>2</sup>

1 Graduando do 4º ano de Medicina Veterinária do Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos (UNIFEQB)

2 Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos (UNIFEQB)

**RESUMO:** Nos últimos anos a ovinocultura teve um grande crescimento e uma valorização significativa pelos produtores, tanto no mercado nacional quanto no internacional, mas ainda vem tendo muita carência pela falta da demanda, de produtos melhores. Os investidores vêm mudando isto mostrando que os ovinos têm grandes características quanto qualitativas quanto quantitativas, para que se possa ter uma carne mais macia e com mais sabor. Para que os consumidores possam dar mais valor a esta carne, esta tendo uma melhoria na qualidade genética, dos rebanhos e o mercado vem abatendo animais mais jovens pela baixa quantidade de gordura e melhor qualidade da carne, com isto os cortes cárneos têm melhores aspectos.

**PALAVRAS-CHAVE:** carne ovina, características, ovinos.

### INTRODUÇÃO

Os ovinos com o passar do tempo tiveram uma grande valorização como fonte de alimento, por isso foram modificados geneticamente, com exigências dos mercados e de diversos consumidores, pois o mercado de diversas regiões tem sido abastecido, principalmente, com carne ovina oriunda de animais velhos, e com baixa qualidade de carcaça (RABELO et al., 2009).

O Brasil vem contribuindo com menos de 1% da produção mundial da carne ovina, sendo a produção mundial total de aproximadamente nove milhões de toneladas. Austrália produz 635 toneladas, sendo a China a maior produtora com 2,5 milhões. O consumo per capita dos brasileiros é de 0,7 kg/habitante/ano (DESOUZART, 2009).

Pela pouca demanda do mercado, e pela baixas ofertas, o produto esta sendo pouco valorizado no mercado. Mas isto vem mudando, com o conceito de grandes investimentos dos produtores, juntamente com associações e grandes empresas (CARVALHO e PÉREZ, 2011).

O rendimento dos cortes da carcaça é um dos principais fatores que estão diretamente relacionados com sua qualidade (GARCIA et al., 2004). O rendimento, juntamente com a qualidade da carne, tem variações que são influenciadas por alguns fatores como a idade, sexo, genética, alimentação, manejo e conformação (PÉREZ e CARVALHO, s/d).

Os produtores para alcançar as exigências do mercado vêm proporcionando melhorias nas carcaças, principalmente na genética e abatendo animais mais jovens, por volta de 150 a 180 dias de idade, com o peso em torno de 28 a 30 Kg, mas a tendência é aumentar o peso, para ser ter um maior rendimento de carcaça, pois a determinação de um peso para o abate é ideal para se ter o aperfeiçoamento do sistema de produção (O BERRO, 2010). É considerado um dos principais determinantes da qualidade para um peso ideal para o abate, a proporção comestível da carcaça e a gordura suficiente para conceder a carne propriedades sensorial como sabores. Assim favorecendo, principalmente, o consumo, levando-se em consideração as exigências crescentes do mercado, com carnes mais saudáveis e usualmente carcaças mais magras, para que se tenha nessas carnes uma melhor maciez, e sabores inigualáveis (RABELO et al., 2009).

### CARACTERÍSTICAS QUANTITATIVAS

As características quantitativas são influenciadas por vários genes, e esses grupos de genes estão relacionados com características que tem variações contínuas como, por exemplo, em medidas corporais, peso corporal, medidas de fertilidade ou qualquer outra que seja para mensurar é chamada de fenótipo, que geralmente esta correlacionado com ambiente (VIEIRA DA SILVA et al., 2008).

As avaliações quantitativas nos ovinos são baseadas nos cortes comerciais e na composição tecidual da carcaça, com isto os produtores vêm tentando padronizar os animais, para que se possa alcançar o potencial de produção desses animais (CEZAR e SOUZA, 2007).

A quantidade de carne presente em uma carcaça é de extrema importância, sendo expressa pela determinação do peso do corpo do animal, do rendimento de carcaça e pela porcentagem dos cortes de valor comestível (VIEIRA DA SILVA et al., 2008).

## **CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS**

As características qualitativas são demonstradas pela coloração da carne, a textura e pelo marmoreio da carne e estão muito relacionadas com as características quantitativas, pois o mercado vem tendo muita exigência com estes aspectos (RABELO et al., 2009).

Essas características geralmente estão associadas a algumas características dos animais, como sexo, maturidade, conformação e acabamentos. As fêmeas apresentam carcaças fisiologicamente mais maduras, os castrados situam-se em uma condição intermediária e os machos inteiros, em condições mais tardias (PÉREZ e CARVALHO, 2011).

A maturidade pode ser observada pelo desenvolvimento das partes cartilaginosas dos membros, principalmente pela calcificação do metacarpo, e pela dentição. Os cordeiros apresentam diferenciação nos formatos de costelas, sendo elas mais arredondadas e coloração avermelhada, e partir dos 12 meses de idade ficando mais achatadas e brancas (CEZAR e SOUZA, 2007).

A conformação da carcaça é dada pela massa muscular que o animal apresenta, também podendo ser visto como escore corporal. O acabamento é dado pela quantidade e a distribuição de gordura encontrada na carcaça (VIEIRA DA SILVA et al., 2008).

Também há outras características que podem ser observadas na carcaça para estabelecer a qualidade, umas delas é a marmorização da carne, que é dada pela gordura intramuscular, que é correlacionada com o sabor e suculência, ou seja, quanto mais líquido liberado durante a mastigação, melhor a suculência desta carne (CEZAR e SOUZA, 2007).

## **CORTES DA CARÇAÇA OVINA**

As carcaças ultimamente estão sendo comercializadas inteiras e como meias carcaças. Mas com as exigências do mercado, e para uma maior praticidade para os consumidores, as carcaças estão começando a ter mais cortes variados, para uma melhor apresentação e comercialização do produto, pois permite um maior aproveitamento e evita desperdícios. Esses cortes vão ter variações dependendo de região para região, e principalmente entre países (SILVA SOBRINHO e MORENO, 2011). Os cortes realizados devem conter aspectos como a composição física do produto oferecido (quantidades de músculos, gordura e osso), versatilidade dos cortes (facilidade de uso pelo consumidor) e facilidade de realização do corte pelo operador (SANTOS e PÉREZ *apud* CARVALHO e PÉREZ 2011).

O sistema mais comum é a divisão em meia carcaça, que depois é dividida em quarto, costela, espinhaço, paleta e o pescoço. Está ocorrendo uma melhoria nesses cortes, tendo cortes variados, para que se possa ter uma maior valorização na culinária. Com esses tipos de cortes pode se obter, o corte do pernil e subcorte de pernil fatiado (bisteca), sela, corte do lombo com o vazio e subcorte lombo fatiado, corte da costela fatiada, costelas com pé, espinhaço fatiado (aviãozinho, que novamente cortado se obtém a chuleta), corte do pescoço, o carrê que é obtido pelo corte das treze vértebras torácicas. Geralmente estes tipos de cortes se têm mais costume na França (CARVALHO e PÉREZ 2011).

## **CONCLUSÃO**

Com o crescimento na produção de carne ovina no Brasil tem-se um aumento do consumo, mas é necessário que haja mais investimentos principalmente pelos criadores, pois a produção não é suficiente para suprir a demanda interna. Também é necessário que haja mais estudos, para que se possa auxiliar o crescimento a produtividade da carne ovina, melhorando aspectos na carcaça e cortes para se ter um melhor aproveitamento pelos consumidores.

## **REFERÊNCIAS**

- CARVALHO, C.C.B. **Características quantitativas e composição química dos cortes da carcaça de cordeiros Santa Inês castrados e não castrados**. 2008. 50p. Dissertação (Mestrado). UESB: Itapetininga, BA, 2008.
- CARVALHO, P.A.; PÉREZ, J.R.O. **Cortes comerciais em carcaças ovinas**. Disponível em: <<http://www.sheepembryo.com.br/files/artigos/206.pdf>>, acesso em 10 de abril 2011.
- GEZAR, M.F.; SOUZA, W. H. Proposta de avaliação e classificação de carcaças de ovinos deslançados e caprinos. **Revista Tecnologia & Ciência Agropecuária**, v.4, n.4, p. 41-51, 2010.
- DESOUZART, O. Panorama do mercado mundial de carnes, com ênfase em caprinos e ovinos. **6ª Feira Internacional Caprinos e Ovinos**. São Paulo. 2009.
- GARCIA, I.F.F.; et al. Estudo dos cortes da carcaça de cordeiros Santa Inês puros e cruzas Santa Inês com Texel, Ile de France e Bergamácia. **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, v.33, n.2, 2001.
- O BERRO. Carne de cordeiro & carne de carneiro. **Revista O Berro**, 30/09/2010. Disponível em <<http://www.revistaberro.com.br/?materias/ler,1453>>, acesso em 10 de abril 2011.
- PÉREZ, J.R.O.; CARVALHO, P.A. **Considerações sobre carcaças ovinas**. Disponível em <[http://www.editora.ufla.br/site/\\_adm/upload/boletim/bol\\_61.pdf](http://www.editora.ufla.br/site/_adm/upload/boletim/bol_61.pdf)>, acesso em 10 de abril de 2011.
- RABELO, R.N; MATURANA FILHO, M.; NASCIF JÚNIOR, L.C. Aspectos quantitativos e qualitativos da carne ovina. **Revista Cabra & Ovelha**, v.4, n.42, 2009.
- SILVA, L.F.; PIRES, C.C; Avaliações quantitativas e predição das proporções de osso, músculo e gordura da carcaça em ovinos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 2000. p. 1253-1260
- SILVA SOBRINHO, A.G.; MORENO, G.M.B. **Produção de carnes ovina e caprina e cortes da carcaça**. Disponível em <<http://www.sheepembryo.com.br/files/artigos/217.pdf>>. Acesso em 10 de abril de 2011.
- VIEIRA da SILVA, N. et al. Características de carcaça e carne ovina: uma abordagem das variáveis metodológicas e fatores de influencia. **Revista Acta Veterinária Brasília**, v.2, n.4, p.103-110, 2008.