

Acabamento de carcaça em pastagem tropical é próprio de gado Zebu

Pedro Eduardo de Felício*

O gosto pela presença de maior ou menor proporção de gordura, que é um tema recorrente nas discussões sobre carne bovina, varia de uma região geográfica a outra em função de clima e solo, que condicionam o manejo, a alimentação e o tipo de gado, e influenciam os hábitos alimentares das populações.

Em 1990, o Dr. Michael E. Dikeman, dos EUA, especialista em carne bovina, enviou questões sobre qualidade de carcaças para pesquisadores de muitos países, entre os quais o Brasil, depois elaborou um trabalho que foi apresentado no 4º Congresso Mundial de Genética Aplicada à Produção Animal, na Escócia. Concluiu que ambas as gorduras, de cobertura (GC) e intramuscular (marmoreado), são características de importância universal, que afetam os rendimentos de desossa e a qualidade organoléptica da carne. Propôs, para melhoramento genético, um alvo de 7mm de espessura sobre o músculo *L. dorsi* (contrafilé), que além de ser bem aceito pela maioria dos países, contribuiria para evitar o endurecimento da carne sob resfriamento rápido, nas primeiras horas pós-abate. E ratificou sua recomendação, de 1987 (RMC, 40:93-103), de uma faixa mínima de 3 a 5% de lipídios intramusculares (m. *L. dorsi*), para se ter maciez, sabor e suculência aceitáveis.

Em tese, essa GC (7mm) e o marmoreado (3-5% de lipídios) constituiriam o acabamento ideal, que daria uma ótima qualidade de carcaça, sinônimo de qualidade desejável da carne sem prejudicar em demasia o rendimento de desossa, ou seja, a porcentagem de cortes cárneos com gordura aparada segundo um padrão comercial.

Recentemente, em excelente matéria sobre esse tema, na revista DBO (nº 265, p.112), a jornalista Vera Ondei transcreveu a frase dita pelo diretor comercial de uma das maiores empresas frigoríficas do Brasil, em tom de sentença: “Não queremos animais sem acabamento e, se vierem, valerão menos, definitivamente (...)”; teria dito também que a indústria perde entre 5 e 10% ao vender a carne de um gado assim. Traduzindo: os frigoríficos não querem comprar carcaças com “GC ausente”, isto é, sem gordura visível e, por vezes, nem as de “GC escassa” (1-2mm de espessura).

Note-se que o que os gerentes dos frigoríficos estão querendo é muito menos do que o que foi definido acima como acabamento ideal. Isto porque, mesmo sem conhecerem a teoria, a prática lhes diz que esse é o mínimo necessário para um bom atendimento dos seus clientes e consumidores. O que aparentemente todos desejam, pelo menos no Brasil Central, é que os cortes cárneos tenham o peso e a gordura compatíveis com o que se espera de novilhos (machos castrados) de 16-18 arrobas (240-270kg) de carcaça, e 3-6mm (GC mediana). O marmoreado é insuficiente para uma boa palatabilidade, mas nos acostumamos às características da carne que produzimos. Ou seja, a força do hábito fez com que os brasileiros desenvolvessem uma culinária adequada ao tipo de carne, que tem alguma gordura separável e, exceto na ponta de agulha, peito e picanha, pouquíssima gordura entremeada, não separável.

A força do hábito neste caso vem da introdução e multiplicação do gado indiano nas pastagens tropicais do país. O Zebu castrado dá acabamento a pasto, na faixa de peso citada. Suas cruzas com europeu britânico também darão, mas as de europeu continental vão precisar de três meses com ração, e abate aos 500kg, ou bem mais se for a pasto. Macho inteiro continuará sendo um problema nesse particular.

Com o tempo, a exigência de acabamento poderá cair bastante, para atender consumidores que já não querem comprar carne com gordura aparente, mas será preciso modificar o sistema de resfriamento. O perigo nisso tudo é que, a partir do momento que a carne seja fornecida sem gordura - não porque foi retirada, mas porque faltou acabamento - o consumidor deixe de perceber que a carne bovina é saborosa como nenhuma outra e a substitua com facilidade por outros alimentos.

***Professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Unicamp.**

Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, ano 2, n.12, p. 50-51, 2003.