

CARNE TROPICAL¹

Conhecer para Valorizar

Pedro Eduardo de Felício²

Uma busca na internet com as palavras carne tropical ou “tropical beef”, em inglês, encontrará receitas de bolo de carne moída com leite, pão e ovos, ou com coco e molho de soja. Encontrará, também, referências a pesquisas sobre gado de corte na Austrália, mas dificilmente terá tal expressão designando a carne bovina produzida nas regiões de clima quente. Entretanto se o que se pretende é aumentar a receita das exportações de carne brasileira pela valorização, e não mais por aumentos de volume, então é bom começar pela definição dos atributos dessa carne, e pesquisar os fatores que influenciam na sua qualidade.

Historicamente, o primeiro registro de uma explanação a respeito do tema pode bem ter sido do I Encontro Nacional do Boi Verde, de Uberlândia, MG, em 1999. Ali dissemos que a carne bovina da região tropical brasileira – o conceito pode ser generalizado para a área da Terra compreendida entre os paralelos 30°S e 30°N, ou para ser menos abrangente, entre os Trópicos de Capricórnio, ao sul, e de Câncer, ao norte do Equador - tem características típicas, que diferem muito daquelas produzidas em clima temperado. Na seqüência, serão considerados somente os cortes ditos nobres, que são recomendados para assar ou grelhar, de carcaças selecionadas.

A carne da Europa Continental, por exemplo, é de um tipo de gado que desenvolve grande massa muscular com um mínimo de gordura, que fica bem macia, contudo deve ser preparada ou servida com molho, para realçar o sabor e preservar a suculência. A das áreas mais centrais e do norte da América do Norte é de gado de raças de origem européia, alimentado com ração de alta energia nos últimos quatro meses. É uma carne de gado jovem, com altos teores de gordura marmoreada

¹ Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba MG, ano 4, n.19, p. 208, março/abril, 2004.

² Professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp.

(entremeada nos músculos) e, também, acumulada nas superfícies. É macia e suculenta, e o sabor brando, no qual predomina o aroma característico da gordura derivada de ração, agrada aos próprios norte-americanos, aos mercados japoneses e coreanos, e também tem grande prestígio em restaurantes de categoria internacional.

Também de clima temperado, a carne do Pampa Argentino, bem como a do Uruguai, é bem conhecida dos importadores europeus, satisfazendo consumidores os mais diversos, por ser de bovinos jovens de raças britânicas - que são as de carne mais macia - produzidos em pastagens muito especiais. Genética e forragem dessa região - entre os paralelos 30° e 40°S – conferem à carne sabor e suculência equilibrados, que para alguns conhecedores é a melhor de todas as carnes.

As carnes citadas, e outras como as do Reino Unido e da República da Irlanda – países que ainda estão combatendo os resquícios da BSE (encefalopatia transmissível bovina), que atinge seus rebanhos desde 1986 - são ou poderiam ser comercializadas não como commodities, mas sim como produtos, cujos preços agregam o valor da qualidade reconhecida.

Já a carne tropical é magra na porção muscular, desprovida de marmoreado, com 2-3% de lipídios apenas, mas pode ter um bom acabamento (gordura subcutânea e intermuscular), que depende da disponibilidade e qualidade das forragens e do peso do animal. O sabor é mais para o intenso do que para o brando, enquanto a maciez e a suculência deixam a desejar. Os fatores que contam muito para isso são a genética e as forragens próprias das regiões tropicais, e o processamento pós-abate.

O diferencial positivo está no sabor, que depende dos hábitos do consumidor, podendo estar, também, na facilidade para separar fisicamente a gordura, antes ou depois de grelhar a carne. Já o aspecto desfavorável é a maciez insuficiente, que pode ser razoavelmente melhorada com técnicas de processamento pós-abate.

Esse tipo de carne é muito apreciado pelos consumidores de toda a região tropical do mundo, que é onde mais cresce o consumo de alimentos protéicos e as importações de carne. E é muito bem aceita na Europa, seja pela tradição de importações da América do Sul, seja porque os importadores a compram e vendem como commodity, com bons lucros, enquanto os governos arrecadam muito com tributos.

Também encontra imensos mercados potenciais na China e nos países da ex-União Soviética mas, de novo, são mercados de commodities. Até mesmo os Estados Unidos importam 500 mil t. /ano de carne tropical, porém da Austrália, já que o maior exportador do mundo, que desde o ano passado é o Brasil, ainda não erradicou a aftosa de seus rebanhos, depende de vacinação, e tem vizinhos de fronteira em pior situação. Nos EUA, a carne tropical é tida como de ótima qualidade, mas como matéria prima para hambúrgueres e salsichas, portanto, retalhos e dianteiros, de baixo valor agregado.

Este não deve ser considerado um cenário pessimista, mas ao contrário, um mundo de oportunidades que se abrirá para os mais competentes dentre os países que investirem: a - em pesquisas científicas, tecnológicas e de mercado; b - na implementação de sistemas de qualidade, e c - na modernização do parque industrial. E, por último, mas não menos importante, que não apostarem todas as fichas no verde das gramíneas tropicais.
