

PERDAS PÓS-COLHEITA NA PECUÁRIA DE CORTE¹

Pedro Eduardo de Felício²

As perdas que ocorrem entre o embarcadouro da fazenda e o display do varejo, isto é, na fase pós-colheita, constituem um tema pouco lembrado, mas importante para a cultura geral dos pecuaristas e estudantes. É bom esclarecer que a palavra colheita – *harvesting* em inglês – tem sido empregada na América do Norte como um eufemismo para matança ou abate, uma maneira de não ferir suscetibilidades de quem aprecia comer carne, mas prefere não pensar no processo de sua obtenção.

Inicialmente, o gado perde peso no transporte e no curral do matadouro; essa perda é de conteúdo gastrointestinal, por eliminação de fezes e urina, mas se o tempo sem alimentação ultrapassar 24 horas pode haver perda de peso tecidual. O esvaziamento parcial do rúmen nesse período facilitará a evisceração, mas é imprescindível que os animais tenham água à vontade. Um novilho que tenha pesado 470 kg na fazenda após pernoitar em jejum, perderá uns 20 kg na viagem e mais uns 10 kg no curral frigorífico.

Em seguida, vem atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, e toaleta, que é quando se retiram os depósitos de sebo, tecidos de lesões vacinais e hematomas. O sebo, que sempre foi utilizado na fabricação de sabão, hoje chega a ter mais valor como matéria prima para biodiesel. Naquele boi colhido na fazenda pesando 470 e abatido com 440 kg, ocorre uma redução na sala de matança de 185 kg, que, na sua maior parte - apenas uns 30% disso vão para tratamento de efluentes - não constitui propriamente uma perda, porque é aproveitada pela indústria sob a forma de subprodutos comestíveis (fígado, língua, bucho e outros miúdos) ou não comestíveis (couro, tripas, farinhas), que compreendem o chamado 5º quarto do boi. Para se ter exemplos, são 5 kg de fígado, 7 kg de carne industrial, 1,2 kg de língua, 1,4 kg de rabo, e o couro (40 kg) vale o equivalente a 1,2 a 1,7 arroba de boi. Tudo isso deveria gerar receita suficiente para cobrir as despesas de abate, mas devido às oscilações de mercado, isso nem sempre ocorre.

Agora, daquele novilho hipotético, resta uma carcaça quente de 255 kg, cujo rendimento médio, portanto, terá sido: 53-54%, 56-57%, ou 58-59%, dependendo do peso vivo escolhido. Os pecuaristas nunca ficam satisfeitos, pois o peso dos ruminantes é sujeito a

¹ Artigo publicado na Revista ABCZ, n.42, jan./fev., 2008, p.44.

² Médico veterinário, professor titular da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da UNICAMP.

muitas variações de enchimento dos compartimentos gástricos, e a toailete nos matadouros, então, nem se fala.

As carcaças são, então, conduzidas às câmaras frias e começam as perdas por evaporação. De cada 100 bois abatidos, perde-se por evaporação o peso de dois até o final das 18 – 24 horas de resfriamento. Essa quebra é quase que exclusivamente de água do tecido muscular, portanto, representa um prejuízo maior, pois a quebra de 5 kg (2%) tem custo de carne. Em muitos países, e mesmo no Brasil, foi uma prática usual pagar o fornecedor descontando-se 2% do chamado “peso quente”, mas a diferença passou a ser deduzida do preço da arroba de modo a evitar reclamações.

Na seqüência, os quartos dianteiros, traseiros e pontas-de-agulha, serão desossados na própria indústria, ou transportados para desossa em outros estabelecimentos, mas de qualquer modo haverá remoção de 25-35% do peso em gorduras, ossos, etc., cujo destino é a fabricação de sebo e farinhas. Restarão, assim, em média 178 kg de carne, mas as perdas não param aí, porque a maior parte seguirá para o comércio perdendo peso por evaporação e gotejamento; embalada a vácuo ou não, uma vez desossada vai perder de 2 a 8% de líquido. Além disso, ocorrem perdas de peso ou de valor, nos pontos de venda, por deterioração da qualidade, sendo o passar do tempo e as temperaturas positivas os piores inimigos.

Reduzir as perdas pós-colheita do gado é tarefa difícil, uma vez que quase tudo está otimizado nos frigoríficos, porém o que se vê em outros países é um esforço para aumentar o rendimento de carne desossada trocando o acabamento de gordura por massa muscular nas carcaças via genética, manejo e alimentação.