

## **Genética e Qualidade da Carne Suína**

Eng. Agrônomo Renato Irgang  
Universidade Federal de Santa Catarina  
rirgang@cca.ufsc.br

A definição de qualidade de carne inclui aspectos nutricionais, de higiene, de sabor, de composição da carcaça e de rendimento industrial do produto. A percepção da qualidade dos produtos suínos depende das informações disponíveis na embalagem do produto, dos costumes alimentares e das tradições dos consumidores e da forma como os produtos são colocados à disposição dos consumidores.

De modo geral os produtos suínos para consumo são colocados no mercado de três formas diferentes:

- 1) Carne suína para consumo “in natura”;
- 2) Produtos suínos para consumo após processamento industrial por cozimento;
- 3) Produtos suínos para consumo após processamento industrial por cura.

Determinados genes herdados pelos suínos contribuem para a qualidade dos produtos obtidos após o abate, devendo-se, por isso, considerar as diferenças genéticas existentes entre raças e entre reprodutores suínos disponíveis no mercado ao se decidir pelo tipo de produto final que se deseja obter.

1) **Carne suína para consumo “in natura”**: a princípio todas as raças de suínos podem ser utilizadas para a produção de carne que será assada na brasa, na grelha ou na churrasqueira, ou cozida na panela. Quando se considera que esta carne não deve ser “gorda”, a produção de suínos para o abate deve ser feita com machos e fêmeas Duroc, Landrace, Large White e Pietrain e seus cruzamentos, uma vez que estes genótipos têm sido selecionados para redução da deposição de gordura e aumento da quantidade da carne na carcaça.

Se considerarmos, no entanto, que a carne para consumo “in natura” deve ser “magra”, saborosa, suculenta, macia, aromática, avermelhada e que deve perder o mínimo de água durante o cozimento ou enquanto é assada, necessário se faz utilizar genótipos de espessura de toucinho média a baixa, cuja carne seja rica em gordura intramuscular ou de marmoreio. Nesse caso, a participação dos genes da raça Duroc é de fundamental importância, produzindo-se suínos de abate pelo cruzamento de, por exemplo, machos híbridos Duroc x Pietrain com fêmeas F-1 Landrace x Large White, ou então pelo cruzamento de machos Duroc, de baixa espessura de toucinho, com fêmeas F-1.

2) **Produtos suínos para consumo obtidos após cozimento industrial**: incluem presuntos, apresuntados e outros produtos cozidos. Para a obtenção desses produtos a carne deve apresentar baixo depósito de gordura, alto teor protéico, grande capacidade de retenção de água e de absorção de sal, boa pigmentação e pH adequado, entre outros. Do ponto de vista industrial, a carne deve ter habilidade de ligar a água ou o tempero líquido injetado e capacidade para emulsificar a gordura.

Portanto, os animais de abate não devem ser produzidos por reprodutores portadores do gene *Halotano*, um dos responsáveis pela produção de carne PSE (carne pálida, mole e que perde muita água), e nem devem conter altos teores de gordura de marmoreio na carne. Para isso recomendam-se reprodutores híbridos de Pietrain, livres do gene *Halotano*, e fêmeas F-1 Landrace x Large White, também livres do gene *Halotano*.

3) **Produtos suínos para consumo obtidos após processamento industrial por cura**: Incluem os presuntos e salames curados, especialmente os que são obtidos após longos períodos de maturação.

A carne suína para a obtenção de produtos curados de qualidade deve ter boa capacidade de absorção de sal, ser rica em ácidos graxos saturados, apresentar boa pigmentação e maciez, excelente suculência, sabor, aroma e gordura intramuscular, e deve dispor de gordura firme e sem rancidez.

Para a obtenção dos animais de abate é recomendável a utilização de machos e fêmeas Duroc e Large White, ou então de machos Duroc e fêmeas F-1 Landrace x Large White, ou ainda de machos Large White e fêmeas F-1 Landrace x Large White, uma vez que são esses os genótipos, entre os disponíveis no mercado, mais aptos para a obtenção de produtos curados de longa maturação.

A disponibilidade no mercado de produtos suínos de boa qualidade para consumo, requer a utilização de genótipos e de reprodutores adequados para a produção de animais de abate. Na produção de suínos para o abate é de fundamental importância considerar o interesse do consumidor pelo tipo de produto que deseja adquirir.



**BIRIBA'S**  
GENÉTICA DE SUÍNOS

www.biribas.com.br - (45) 3224-4440  
Rua Goiás, 1430 - CEP: 85.813-070  
Cascavel - PR

Suínos Puros	Suínos Híbridos
LANDRACE - BP 300	FÊMEAS HÍBRIDAS: BP 400 BP 450
LARGE WHITE - BP 330	MACHOS HÍBRIDOS: BP 450 BM 500
DUROC - BP 350	
PIETRAIN - BP 375	

“Genética que faz a diferença”