

Genética e Qualidade da Carne Suína para Consumo “in natura”

Renato Irgang
Engenheiro Agrônomo, UFSC
rirogang@cca.ufsc.br

Sandra Regina Souza Teixeira de Carvalho
Zootecnista, UFSC
sandra.souza@cca.ufsc.br

Na década de 1990 apenas 25% da carne de suínos produzida pelos frigoríficos brasileiros era destinada para consumo “in natura”, pois a maior parte dos produtos era oferecida aos consumidores na forma de embutidos como presuntos, linguiças, salsichas e mortadelas e na forma de produtos curados.

Com o crescimento do número de pequenos e médios abatedouros de suínos com Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), especialmente na região Sul do Brasil, onde se verifica o maior consumo de carne e de produtos suínos do país, e com campanhas de incentivo para aumento do consumo de carne suína, tais como a do “Programa Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura”, lançado pela ABCS, é provável que o consumo de carne suína “in natura” tenha aumentado significativamente e que atualmente seja superior a 30%.

Cortes e produtos suínos para consumo “in natura”.

Carne suína para consumo “in natura”, ou carne “fresca”, é a carne dessossada, separada em cortes, sem ter passado por processo de transformação ou de injeção industrial de temperos, pronta para ser consumida após passar por cocção, na forma de carne assada, cozida ou frita. Como exemplos de cortes suínos podemos citar o pernil, a paleta, o carré ou o lombo, os bifes, a chuleta, o filé mignon (“filezinho”), a barriga, a picanha e a costela suína. Por estar pronta para distribuição e comercialização praticamente um dia após o abate dos suínos, e por ter passado apenas pelos processos de corte, toaleta, embalagem e transporte, a carne suína para consumo “in natura” disponível nos supermercados e açougues, custa entre 50 e 75% menos do que custam os produtos suínos processados e embutidos, fato que amplia a faixa de consumidores em condições de adquirir o produto.

Qualidades organolépticas da carne suína para consumo “in natura”.

Para ser consumida “in natura”, a carne suína deve apresentar cor avermelhada, teor mínimo de 2% de gordura intramuscular, ser suculenta, ter uma pequena camada de gordura externa, e sabor, odor e aroma característicos de “carne de porco”. A carne não deve ser pálida, não deve perder muita água enquanto estiver na geladeira, no tempero ou quando estiver sendo assada ou frita, e nem deve apresentar excesso de gordura. É muito importante também que o corte de carne oferecido ao consumidor tenha bom aspecto e apresentação, que seja atraente ao olhar e que desperte o sabor e o paladar para quem esteja buscando um produto de qualidade com preço acessível.

Genética para produção de carne “in natura”.

A princípio qualquer genótipo ou raça de suínos pode ser utilizado para a produção de carne de excelente qualidade para consumo “in natura”. Devem ser evitados os genótipos que sejam portadores do gene halotano (Halⁿ), que apresentem espessura de toucinho muito baixa, e que produzam carne com apenas 1,0 a 1,5% de gordura intramuscular.

Fêmeas F-1 do cruzamento de machos e fêmeas Landrace e Large White livres do gene Halⁿ, tais como as fêmeas BP-400, e machos Duroc de raça pura de boa taxa de crescimento e baixa espessura de toucinho, tais como o BP-350, ou machos mestiços que têm boa porcentagem de genes de Duroc, tais como o BP-450, são indicados para a produção de suínos de abate cujas carcaças irão produzir carne de excelente qualidade para consumo “in natura”. Isso se deve ao fato dos genes de Duroc expressarem teores adequados de gordura intramuscular, que confere sabor e suculência à carne suína, tornando-a indicada para consumo “in natura”. A opção pelo cruzamento com machos BM-500 irá resultar na produção de carne de excelente qualidade tanto para consumo “in natura” como para processamento industrial.

 www.biribas.com.br - (45) 3224-4440 Rua Goiás, 1430 - CEP: 85.813-070 Cascavel - PR	Suínos Puros	Suínos Híbridos
	LANDRACE - BP 300 LARGE WHITE - BP 330 DUROC - BP 350 PIETRAIN - BP 375	FÊMEAS HÍBRIDAS: BP 400 BP 450 MACHOS HÍBRIDOS: BP 450 BM 500

“Genética que faz a diferença”