

Carne de Qualidade

O termo qualidade encobre diversas realidades, variando segundo as características das pessoas que o empregam. O conceito de qualidade difere segundo o padrão de cultura do indivíduo, e varia de acordo com o espaço sensorial no qual ele evolui: produtor, transformador, distribuidor ou consumidor final.

Em todos os casos, entretanto, a qualidade pode ser conceituada como adequação de um produto ao uso para o qual foi concebido. Na cadeia produtiva de carne bovina, por exemplo, para a indústria de transformação o rendimento é fundamental. Já para o distribuidor, importa saber qual o tempo que a carcaça ou a carne se mantêm próprias para consumo. O consumidor, por sua vez, possui um conceito de qualidade que abrange aspectos variados, tais como, qualidade nutricional, qualidade higiênico-sanitária, qualidade do serviço e qualidades sensoriais.

Produzir carne de qualidade não é uma atividade simples. Cada elo da cadeia possui peculiaridades que são importantes e determinantes da qualidade ou sua ausência no produto final. É comum observarmos um excelente trabalho realizado em uma pecuária ser perdido no frigorífico, ou o trabalho deste ser perdido no supermercado ou ainda na residência do consumidor. Há ainda aquelas pessoas que acham que a responsabilidade pela qualidade é do elo seguinte e não de todos.

Aqui pretendemos abordar os principais quesitos a serem observados em cada etapa, desde a fazenda até a casa do consumidor para garantir uma carne com qualidade sanitária e sensorial. Entende-se por qualidade sanitária aquela que garante ao consumidor que um produto não causará nenhum mal ou dano à sua saúde.

A questão sanitária é um direito de todos, independente de nível sócio - econômico - cultural e é um dever do governo garantir isso, por meio dos Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.

No caso da carne, a qualidade nutricional é intrínseca ao produto que é rico em ferro, zinco e vitamina B12 de forma bastante disponível ao ser humano.

Já a qualidade sensorial é aquela que diz respeito à maciez, sabor, suculência, odor e outras características da carne ligadas aos órgãos dos sentidos e suas interações.

Na Fazenda (Produção):

No campo, os cuidados devem se iniciar pela própria escolha do gado, que deve ser sempre saudável.

O gado deve ser vacinado conforme a idade e o período de vacinação, estabelecido pelos órgãos oficiais.

No caso do rebanho de cria, os cuidados devem ser redobrados, os aspectos reprodutivos requerem mais atenção do pecuarista com relação às vacinações e aos exames porque estes são fatores determinantes para o sucesso da operação. As falhas nos cuidados sanitários de um rebanho de cria reduzem os índices de fertilidade e de natalidade e o potencial de disseminação de doenças neste rebanho é altíssimo, reduzindo drasticamente os lucros do pecuarista.

Os funcionários da propriedade devem ser instruídos para usarem o sanitário que deve sempre contar com fossa séptica e nunca moitas para esta finalidade porque este procedimento contamina pastos e aguadas e também o gado que ali se alimenta.

A alimentação do gado deve garantir um ganho de peso constante, uma vez que estudos mostram que períodos sem ganho de peso, o chamado efeito sanfona, contribuem para o endurecimento da carne. Desta forma é importante manter o animal ganhando peso diariamente, mas cabe ao pecuarista decidir o método.

No caso do uso de sal ou ração deve-se observar a procedência do produto, validade e a não utilização de componentes que comprometam a saúde do animal. Para isto é preciso estar atento às leis e ao mercado, como por exemplo, a recente proibição do uso de ração produzida com farinha de carne e osso.

Além disso, é fundamental manejar o gado segundo os princípios de bem estar animal, para não estressá-lo. As pessoas que lidam com o gado devem estar preparadas para fazê-lo com responsabilidade, tratando os animais sem agredi-los.

Os animais podem ser conduzidos sem que se use ferrões, choque elétrico ou varas. Cuidados redobrados devem ser tomados quando os animais forem passar por porteiras ou no embarque e desembarque de caminhões. As pancadas das porteiras causam machucados, quando isto ocorre próximo ao período do abate as contusões ficam expostas e representam prejuízos financeiros para o pecuarista e para a indústria, além de causar estresse no animal.

O estresse do animal é prejudicial para o produto final porque faz com que as reservas musculares de glicogênio sejam queimadas, impedindo que as atividades anaeróbicas realizadas no músculo post mortem ocorram de forma natural, resultando em uma carne dura, escura e ressecada.

No frigorífico (indústria):

No frigorífico valem os mesmos princípios de bem estar animal citados na produção. Ou seja, no desembarque dos animais para os currais de chegada, deve-se tomar cuidado para que as porteiras não machuquem os animais. E ao conduzir o gado de um curral para outro ou na rampa de acesso à sala de abate os animais devem ser conduzidos de forma calma, sem gritos, choques ou uso de ferrões e/ou choque elétrico para evitar o estresse.

Deve-se realizar o abate humanitário que conta com uma técnica de atordoamento que tem como objetivo insensibilizar o animal para que este não sinta dor no momento do abate.

Durante a sangria é recomendável que o frigorífico utilize Estimulação Elétrica que melhora o esgotamento sanguíneo, reduzindo a sujeira no restante da sala de abate, assim como melhora as características e aumenta a vida de prateleira do produto final.

Para garantir a qualidade sanitária é fundamental que a indústria conte com princípios de boas práticas de fabricação, como higienização constante de facas e utensílios, uniformes limpos, locais de lavagem e sanitização de mãos adequados, entre outros. Além disso, na sala de abate, o estabelecimento deve contar com um serviço de inspeção composto por um ou mais veterinários e funcionários treinados por ele para inspecionar a carcaça e as vísceras em busca de sinais de doenças. Quando encontra alguma evidência de doença, este profissional está apto a fazer um exame mais detalhado na carcaça e decidir o destino desta carne de acordo com a gravidade do problema encontrado.

A etapa de resfriamento da carcaça deve ser lenta, o que é fundamental para garantir um produto sensorialmente adequado.

O resfriamento rápido da carcaça provoca um enrijecimento da carne pelo encurtamento das fibras, causado pelo frio. Este endurecimento normalmente é irreversível, não sendo possível alterar este estado nem com a maturação.

Durante o resfriamento ocorre um processo natural denominado transformação do músculo em carne que por meio da ação de enzimas amacia a carne e devido à produção de ácido láctico por processo anaeróbico faz cair o pH muscular.

Problemas de estresse do animal contribuem para que esta redução do pH seja irregular, gerando um produto final com características alteradas, como carne escura, dura e ressecada.

A indústria que tiver interesse em oferecer produtos de alta qualidade deve segregar carcaças de acordo com o valor do pH final, destinando aquelas com pH superior a 6,0 para produtos industrializados derivados de carne que normalmente trituram-na evitando problemas de maciez. E devem destinar as demais carcaças para a produção de carne fresca.

Na desossa, os mesmos procedimentos de higiene de funcionários, ambiente e utensílios devem ser observados para garantir um produto livre de contaminações.

Para maior durabilidade, o produto deve ser embalado à vácuo e acondicionado em caixas de papelão. Para que a embalagem à vácuo seja eficiente a solda deve ser bem feita, livre de microfuros e o banho de água quente para o encolhimento do plástico não deve ser quente demais, nem muito lento para não cozinhar a carne.

Depois de embalado o produto, a manutenção da cadeia do frio é fundamental para garantir a vida de prateleira e a preservação de suas características. As câmaras de estocagem devem contar com um sistema de registro e regulação da temperatura.

Nas câmaras e no transporte deve-se evitar o empilhamento excessivo de caixas, de forma que o peso seja superior à resistência mecânica das caixas, provocando o esmagamento do produto. No armazenamento é muito importante a prática do PEPS - Primeiro que Entra Primeiro que Sai - para evitar que produtos antigos permaneçam armazenados e porventura cheguem a vencer dentro da câmara.

A oscilação da temperatura aumenta a exsudação - perda de suco - que deixa a carne pouco succulenta quando preparada. O aumento da temperatura aumenta a possibilidade de desenvolvimento de microrganismos, especialmente em embalagens permeáveis, como bandejas envoltas em filmes tipo resinite.

No transporte da carne, os cuidados com a manutenção da temperatura devem ser maiores devido à dificuldade dos equipamentos dos meios de transporte manterem a baixa temperatura e porque a abertura constante das portas nas diversas entregas realizadas por um mesmo veículo propiciar a entrada de calor.

No supermercado (varejo):

Para as unidades de varejo, valem as mesmas recomendações de armazenamento feitas para a indústria, como evitar o empilhamento excessivo, a manutenção da baixa temperatura das câmaras e a prática do PEPS.

Muitas unidades varejistas recebem o produto em cortes grandes embalados à vácuo, mas abrem estas embalagens para oferecerem o produto em porções familiares. O ambiente de porcionamento destes cortes deve ser refrigerado e os funcionários devem seguir as recomendações de boas práticas de fabricação, como higienização de mãos e utensílios.

Quando as porções são embaladas em bandejas com filmes plásticos a validade do produto é bastante reduzida, tornando a refrigeração indispensável. Portanto é primordial que os balcões de exposição deste produto estejam bem regulados para manterem a temperatura baixa até mesmo em momentos críticos como degelo do equipamento ou dias de intenso calor.

Em alguns pontos de venda ainda se usa a exposição do produto sem qualquer embalagem, pendurado em ganchos. Esta forma de exposição deve ser evitada porque a circulação do ar frio resseca a carne, tornando-a pouco succulenta. A ausência de embalagem aumenta também as chances de contaminação do produto.

Na casa do consumidor:

O consumidor deve deixar a carne, bem como os demais produtos resfriados e/ou congelados para serem colocados no carrinho no fim das compras, de forma que estes fiquem o menor tempo possível fora de refrigeração.

No caminho para casa, as paradas devem ser evitadas e chegando-se em casa estes produtos devem ser colocados na geladeira o mais rápido possível.

Vale ressaltar que a carne resfriada deve ser utilizada logo, sendo possível mantê-la na geladeira por até três dias. O consumidor que pretende comprar carne para um período de tempo mais longo deve optar pela carne congelada, sendo sempre preferível adquiri-la já congelada porque o congelamento realizado na indústria é mais eficiente que o doméstico, mantendo as características do produto por mais tempo.

Como não se deve recongelar um produto que foi descongelado e o as porções vendidas já congeladas sejam muito grandes, é possível comprar a carne resfriada, cortá-la em porções adequadas para o consumo doméstico e congelá-las. Estas porções devem ser feitas imediatamente após a compra e o congelamento deve ser realizado logo em seguida, evitando-se manter na geladeira de um dia para o outro a carne que se pretende congelar.