



**COMO TERMINAR FELIZ – DA
ENGORDA AO PRATO DO
CONSUMIDOR**

Histórico

- Primeiros Povoados : 6000 A.C. no Oriente Médio e nesses pequenos vilarejos se encontravam ruas específicas para o comércio de carnes de cabras e ovelhas
- Bíblia: ovelhas
- As cabras e as ovelhas foram domesticadas na Pérsia há 11.000 anos

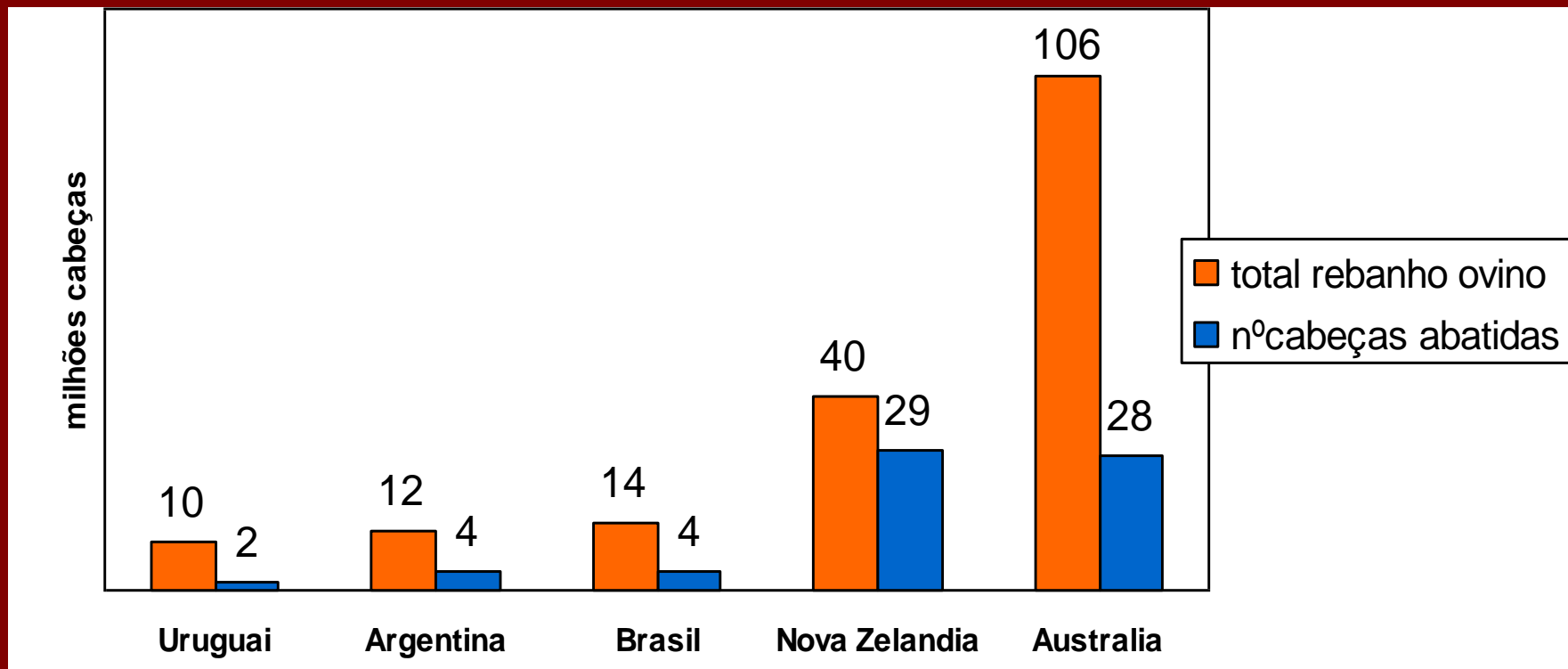


Ovinocultura no Mundo

- **Produção Mundial de carne Ovina
13,9 milhões de ton (FAO, 2007)**
- **Principais países abastecedores
Nova Zelândia, Mercado Comum Europeu e
Austrália**

Ovinocultura no Mundo

Figura 1. Total do rebanho ovino e número de cabeças abatidas (em milhões de cabeças) em 2005 no Uruguai, Argentina, Brasil, Nova Zelandia e Australia



**OVINOCUTURA
NO
BRASIL**

Ovinocultura no Brasil

- ✓ Contribui com menos de 1% da produção mundial de carne ovina, produzindo 76 mil ton provenientes de 5,5 milhões de ovinos abatidos/ano (Sobrinho, 2008).
- ✓ População ovina no Brasil: 17,105.572 animais (Sobrinho, 2008).

Rebanho ovino no Brasil

Anos	2002	2003	2004
Norte	425.782	448.026	468.218
Nordeste	7.706.443	7.831.195	8.030.816
Sudeste	389.627	396.609	403.988
Sul	5.245.552	5.192.216	5.077.543
C. Oeste	721.310	734.509	751.416
São Paulo	224.427	229.813	235.329
Brasil	14.488.715	14.602.555	14.731.982

Consumo *per capita* anual de carne de ovino

País	Consumo(kg)
Nova Zelândia	32,5
Austrália	16,6
Grécia	14,5
Arábia Saudita	13,0
Irlanda	8,4
Espanha	6,5
Reino Unido	6,3
Argentina	1,7
Brasil	0,7
Japão	0,6
Estados Unidos	0,5

Fonte: SEBRAE/DF - Ovinocultura no Distrito Federal, Brasília, 1998

Brasil

Espécies	Consumo(kg)
Carne aves	35,90 kg
Carne bovina	35,80 kg
Carne suína	11,50 kg
Carne peixe	6,00 kg
Carne ovina	0,70 kg
Carne caprina	0,40 kg

Situação Atual do Consumo de Carne Ovina

- Falta de hábito do consumidor em muitas regiões
- Falta e irregularidade na oferta
- Má qualidade e apresentação comercial do produto
- Pequena parcela da população sabe prepará-la
- Competição com outras carnes
- Poucos restaurantes especializados
- Preço elevado
- Volume de produtos exportados (aumento de 38%)

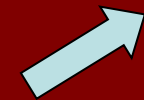
OVINOCULTURA



Opção no Agronegócio Brasileiro



Brasil



Grande lacuna a ser preenchida
no consumo interno de carne
ovina (0,7 kg/hab/ano)

Atributos necessários para ser grande
exportador

ABATE



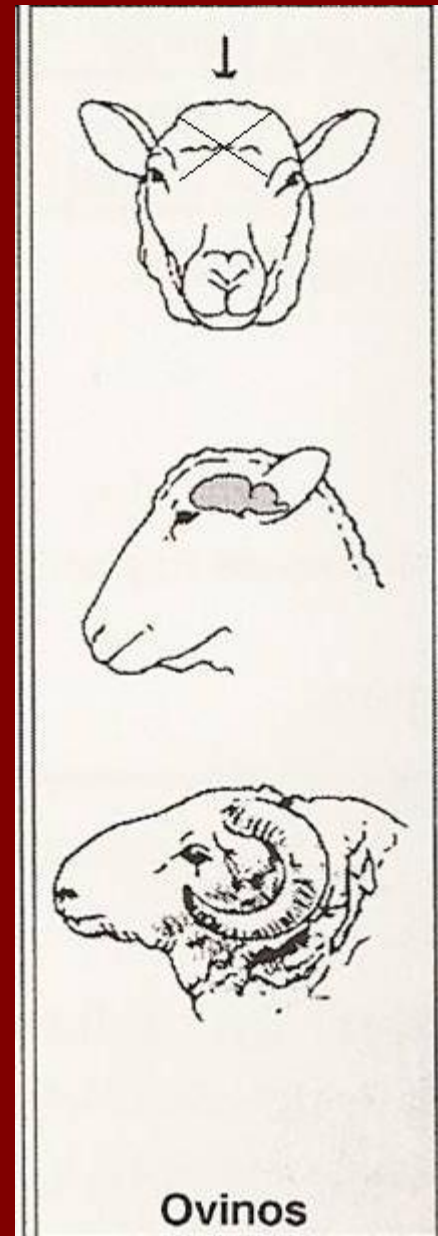
OPERAÇÕES DE ABATE

- Descanso, jejum e dieta hídrica;
- Insensibilização;



OPERAÇÕES DE ABATE

- Posição correta para Insensibilização



OPERAÇÕES DE ABATE

- Sangria;



OPERAÇÕES DE ABATE

- Esfola;



OPERAÇÕES DE ABATE

- Oclusão do Reto e Evisceração;



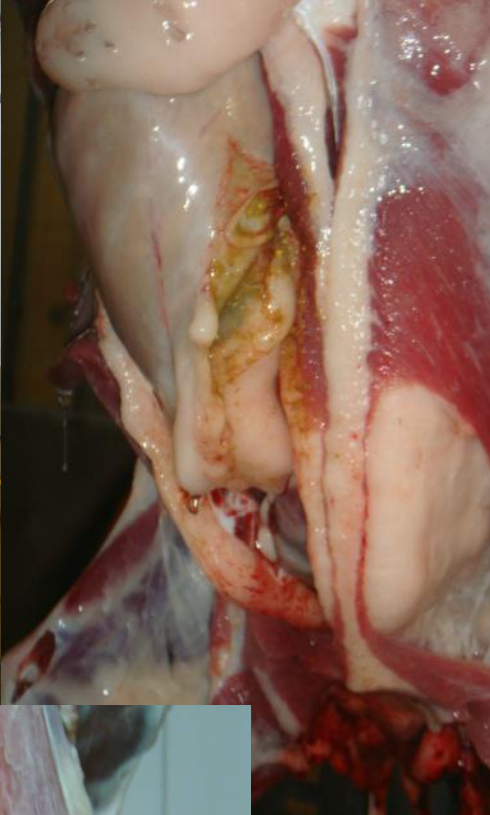
OPERAÇÕES DE ABATE

- Toalete;
- Lavagem das carcaças.



Atenção!

***Agora vocês verão cenas
fortes...***



A photograph showing a row of skinned animal carcasses, likely sheep or goats, hanging from metal hooks in a processing facility. The carcasses are arranged in a line, and the background is a plain, light-colored wall. The floor is made of light-colored tiles. The text "Rendimento e Composição da Carcaça" is overlaid in the center of the image in a bold, orange font.

Rendimento e Composição da Carcaça

CARCAÇA

- A carcaça pode representar de 40 a 50% ou mais do peso vivo, variando em função da idade, genética, peso ao nascimento, peso de abate, alimentação, manejo, jejum.

Rendimento e Composição da Carcaça

- **RENDIMENTO** : é uma relação entre o peso vivo animal e o peso da carcaça quente
- **COMPOSIÇÃO:**
 - ✓ Ossos
 - ✓ Músculo
 - ✓ Gordura



Não-Componentes da carcaça

- Sistema digestivo e seu conteúdo, pele, cabeça, patas, cauda, pulmões, traquéia, fígado, coração, rins, gordura mesentérica, aparelhos reprodutor e urinário (40% do peso corporal de ovinos (Gastaldi et al., 2000).
- A pele é a mais importante e valiosa dos não componentes da carcaça pois atinge de 10 a 20% do valor do ovino, o restante, em torno de 5% e o fígado e a gordura, depois da pele são os mais valiosos.
- Aproximadamente 44% dos não componentes da carcaça são exportados, sendo o Japão o maior importador.

Rendimento de carcaça de acordo com a idade de abate de cordeiros

<i>Componentes da carcaça</i>	Idade		
	<i>90</i>	<i>130</i>	<i>170</i>
<i>Carcaça quente(kg)</i>	9,28	15,07	20,14
<i>Rendimento quente (%)</i>	44,92	45,59	48,16
<i>Carcaça fria(kg)</i>	8,47	14,09	18,82
<i>Rendimento frio (%)</i>	41,76	43,04	45,92
<i>Rendimento verdadeiro (%)</i>	49,83	51,47	53,16
<i>Dianteiro (kg)</i>	1,67	2,74	3,59
<i>Dianteiro (%)</i>	38,88	39,37	38,75
<i>Traseiro (kg)</i>	2,18	3,31	4,32
<i>Traseiro (%)</i>	50,85	47,63	46,66
<i>Costilhar (kg)</i>	0,45	0,91	1,35
<i>Costilhar (%)</i>	10,27	13,01	14,59
<i>Osso total (%)</i>	29,57	22,89	19,71
<i>Músculo (%)</i>	61,32	61,08	60,47
<i>Gordura (%)</i>	10,11	16,23	19,82
Bueno et al. (2005).			

Fatores que afetam o Rendimento e Composição da Carcaça

- ✓ Idade
- ✓ Peso vivo
- ✓ Sistema de Alimentação
- ✓ Sexo
- ✓ Raça
- ✓ Conformação

✓ IDADE

Composição das carnes de cordeiros e de animais adultos;

Constituinte	Cordeiro	Adulto
Energia (cal)	162,7	352,7
Proteína (g)	19,3	14,4
Gordura (g)	9,5	32,8

Fonte: FRANCO, (1987).

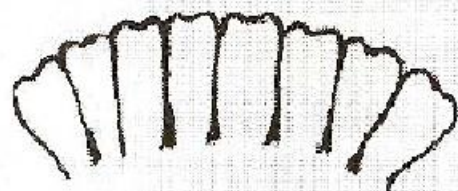
✓ IDADE

Efeito da idade ao abate sobre o peso e rendimento de carcaças de cordeiros

Característica	Idade de Abate (dias)	
	63 - 73	80 - 90
Peso vivo (kg)	16,01	17,57
Peso de carcaça quente (kg)	7,65	8,60
<u>Rendimento de carcaça quente (kg)</u>	47,78	+ 48,95
Peso de carcaça fria (kg)	7,43	8,45
<u>Rendimento de carcaça fria (kg)</u>	46,41	48,09
Quebra ao resfriamento (%)	0,22	0,16

Fonte: Adaptado de Osório et al., (1997).

✓ IDADE



Cordeiro



Sobre Ano



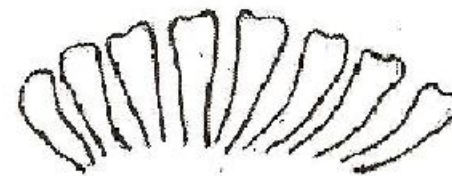
2 Anos



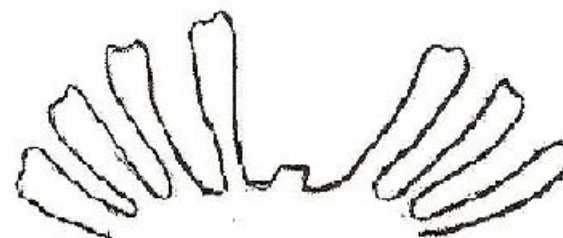
3 Anos



4 Anos



5 a 6 Anos



7 a 8 Anos (Boca Quebrada)

Fatores que afetam o Rendimento e Composição da Carcaça

- ✓ Idade
- ✓ **Peso vivo**
- ✓ Sistema de Alimentação
- ✓ Sexo
- ✓ Raça
- ✓ Conformação

✓ PESO VIVO

Rendimento e composição da carcaça segundo o peso vivo

		Composição da carcaça (%)		
PV (kg)	Rendimento (%)	Músculo	Gordura	Osso
22,5	42,3	68,5	8,9	20,7
32,0	45,8	67,2	12,7	18,1

Fonte: DEAMBOSIS (1972), citado por SILVA SOBRINHO (2001)

✓ PESO VIVO

Rendimento de carcaça quente de cordeiros da raça Santa Inês abatidos com diferentes pesos vivos

Peso vivo (KG)	Rendimento (%)
5	43,31
15	45,22
25	47,42
35	50,72
45	53,43

Fonte: Carvalho, (2002).

✓ PESO VIVO

Relação músculo: gordura na carcaça de cordeiros Santa Inês e Bergamácia terminados em confinamento

PV	Músculo:Gordura
15	4,6
25	3,3
35	2,8
45	2,2

Fonte: SANTOS et al., (2000).

Fatores que afetam o Rendimento e Composição da Carcaça

- ✓ Idade
- ✓ Peso vivo
- ✓ Sistema de Alimentação
- ✓ Sexo
- ✓ Raça
- ✓ Conformação

✓ Sistema de Alimentação

Porcentagens de músculo, gordura e osso de cordeiros conforme o sistema de terminação

Componente	Pasto	Confinamento
Músculo	54,9 ^a	57,9 ^a
Gordura	9,3 ^b	12,9 ^a
Osso	35,8 ^a	29,1 ^b

Médias seguidas de letras distintas na linha, diferem ($P < 0,05$) pelo teste de Tukey.

Adaptado de Macedo (1998).

✓ Sistema de Alimentação

- Em cada raça, o crescimento e o desenvolvimento dos animais determinarão o peso ótimo econômico de abate, uma vez que para pesos corporais similares será maior a proporção de componentes mais valorizados que estabelecerão as diferenças na comercialização.

Fatores que afetam o Rendimento e Composição da Carcaça

- ✓ Idade
- ✓ Peso vivo
- ✓ Sistema de Alimentação
- ✓ **Sexo**
- ✓ Raça
- ✓ Conformação

✓ Sexo

- Fêmeas: depositam mais gordura
- Machos: apresentam maior proporção de ossos
- Machos Inteiros : maior proporção de músculos
- Machos castrados × Machos Inteiros
- Qto mais jovem o animal for abatido, menor será a diferença entre os sexos.

✓ Sexo

Efeito do sexo e de quatro pesos de abate sobre a velocidade de crescimento de cordeiros 1/2 Ile de France 1/2 Corriedale

Variável	Sexo	Peso de Abate kg			
		28	32	36	40
Ganho de peso diário (kg)	Macho	0,23	0,20	0,20	0,24
	Fêmea	0,18	0,15	0,13	0,14

Fonte: Siqueira et al. (2001b).

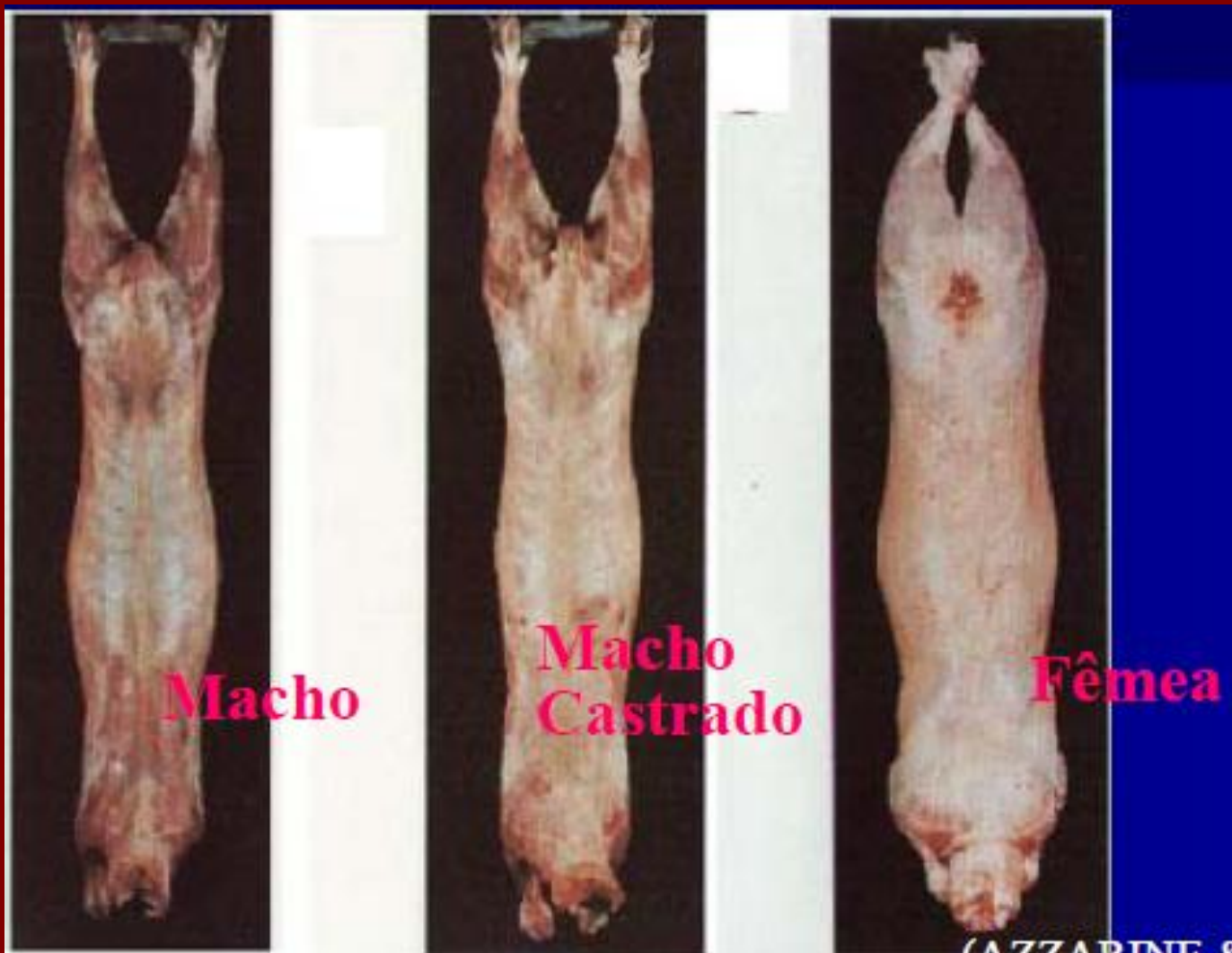
✓ Sexo

Rendimentos de carcaça de acordo com o sexo, de cordeiros de diferentes raças abatidos entre 30 e 35 kg de peso vivo

Autor	Sexo			Raça
	Inteiro	Castrado	Fêmea	
Deambrosis (1972)	46,80	47,90	48,90	-----
Wilson et al. (1972)	50,90	52,90	53,20	Hampshire
Siqueira (1983)	-----	40,93	42,57	Ideal
Osório et al. (1995)	-----	44,00	44,54	Hampshire x Corriedale
Carvalho (1998)	46,69	47,60	47,63	Texel x Ideal
Furusho-Garcia (2001)	47,56	-----	51,62	Santa Inês
Furusho-Garcia (2001)	46,25	-----	51,52	Bergamácia x Santa Inês

Adaptado de Carvalho (1998).

Estado de Conformação em Função do Sexo



Fatores que afetam o Rendimento e Composição da Carcaça

- ✓ Idade
- ✓ Peso vivo
- ✓ Sistema de Alimentação
- ✓ Sexo
- ✓ Raça
- ✓ Conformação

✓ Raça (Ovinos deslanados, lanados e cruzas)



Suffolk

Suffolk : Tardia

Lanados: ↓ RC

Merino

australiano,

Ideal (lã),

Corriedale

(dupla aptidão)



provided by Gary Onan

Texel: Precoce



Dorper: Precoce

Deslanados:
Santa Inês,
Morada Nova e
Somalis
Brasileira

✓ Raça

- Utilização de raças especializadas em produção de carne;
- Utilização de cruzamentos;

Genótipo	RC (%)
Ille de France×Corriedale	44,8
Suffolk×Ideal	44
Corriedale	41,5

Fonte: Adaptado CUNHA et al., (2000)

Deposição de Gordura na Carcaça em Função da Espécie



Fatores que afetam o Rendimento e Composição da Carcaça

- ✓ Idade
- ✓ Peso vivo
- ✓ Sistema de Alimentação
- ✓ Sexo
- ✓ Raça
- ✓ **Conformação**

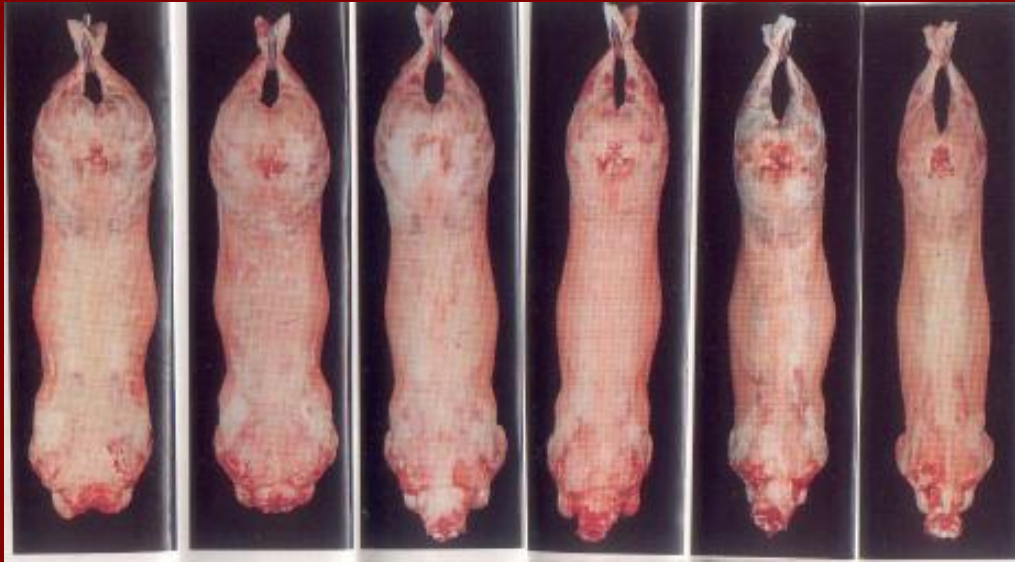
✓ Conformação

- Animais com maior convexidade e harmonia.

Rendimento de carcaças com diferentes conformações

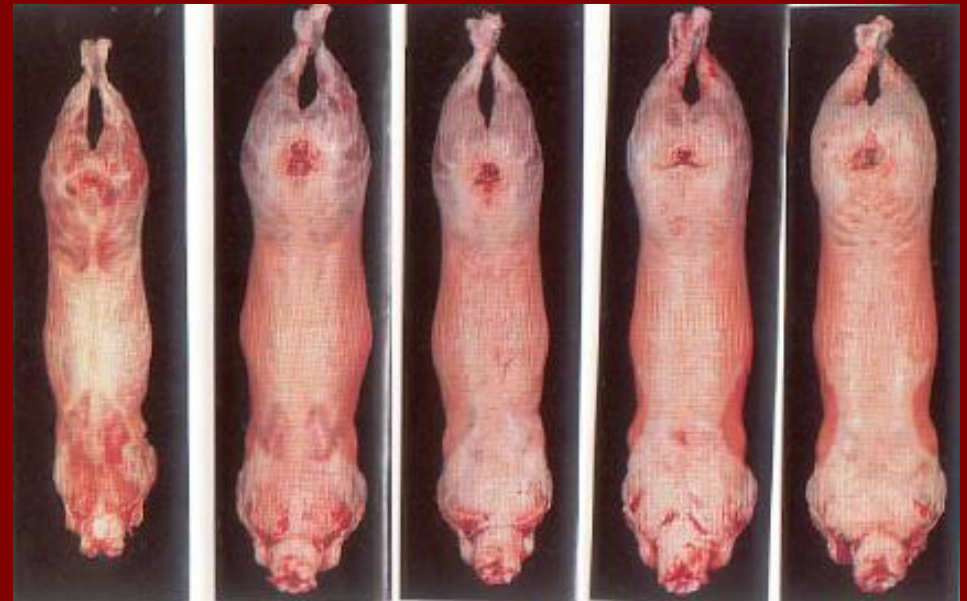
Conformação	Rendimento (%)
Primeira	50
Selecionada	47
Boa	45
Comum	43
Inferior	40

Fonte: Adaptado de Silva Sobrinho, (2001).



- Conformação

- Acabamento



CARACTERÍSTICAS QUANTITATIVAS

Característica	Observações e Fórmulas
Idade ao abate (IDA)	Dias de vida.
Peso de fazenda (Pfaz)	Peso vivo sem jejum
Peso vivo ao abate (PVA)	Com jejum de sólidos de 16 horas
Peso de corpo vazio (PCVZ)	PV – (CGI + urina + suco biliar)
Peso de carcaça quente (PCQ)	Peso obtido logo após o abate
Peso de carcaça fria (PCF)	Após 24 horas em câmara fria
Quebra ao resfriamento (QR)	PCQ - PCF
Rendimento de fazenda (Rendfaz)	$(PCF / Pfaz) \times 100$
Rendimento biológico (Rendbio)	$(PCQ / PCVZ) \times 100$
Rendimento de carcaça quente (RCQ)	$(PCQ / PVA) \times 100$
Rendimento de carcaça fria (RCF)	$(PCF / PVA) \times 100$
Índice de quebra ao resfriamento (IQR)	$(PCF / PCQ) \times 100$
Comprimento de carcaça (CC)	Medido com fita métrica metálica, desde o bordo anterior do osso púbis até o bordo cranial da primeira costela
Compacidade da carcaça (Compaca)	Comprimento da carcaça / PCF
Profundidade do tórax (PT)	Medida com o auxílio de um compasso de pontas metálicas, colocadas entre o dorso e o osso esterno, na região das cruzes em sua distância máxima. Após, mede-se a abertura do compasso

Característica	Observações e Fórmulas
Largura da garupa (LG)	Medida com uma fita métrica a largura máxima entre os trocânteres de ambos os fêmures
Perímetro da garupa (PG)	Medido com uma fita métrica tomando como referência os trocânteres de ambos os fêmures
Largura da perna (LP)	Medida com o auxílio de um compasso de pontas metálicas, colocadas na face lateral e medial da porção superior da perna. Após, mede-se a abertura do compasso
Comprimento de perna (CP)	Medido com o auxílio do compasso, cujas pontas são colocadas no bordo anterior do osso do púbis e no ponto médio dos ossos da articulação do tarso. Mede-se a abertura do compasso
Compacidade da perna (Compape)	Largura da garupa / peso da perna
Espessura de gordura subcutânea (EGS)	Tomada na face externa sobre o músculo <i>Longissimus dorsi</i> entre a 12 ^a e 13 ^a costelas, através de um paquímetro
Área do músculo <i>Longissimus dorsi</i> (AMLD)	Obtida por exposição do músculo após corte transversal na carcaça, entre a 12-13 ^a costelas, através do traçado do contorno do músculo em papel vegetal. A área é calculada por um programa computacional com leitura em mesa digitalizadora

Características quantitativas

- Para os frigoríficos, o mais importante é o RC e para os consumidores, as partes comestíveis e sua composição em músculo, osso e gordura.
- Mercado internacional: Preferência pelas carcaças de pouco peso.
- Porém, em certas regiões prevalecem exigências opostas a esta generalidade.

CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS

sexo x maturidade x conformação x acabamento

CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS

FEBROCARNE

Federação Brasileira dos
Criadores de Ovinos Carne

CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS

- Organização do sistema de compra e venda (comercialização).
- Baseada no rendimento e qualidade.
- Define o valor de uma determinada carcaça.

Definições

- Classificação: Agrupamentos homogêneos
Categoria de sexo ou Maturidade (classes sem hierarquia)
“Juntar o igual”
- Tipificação: Hierarquia de tipos ou classes
(Diferenciação das classes, incluindo as categorias de classificação: conformação, EGS...)
“Separar o diferente”

IDADE

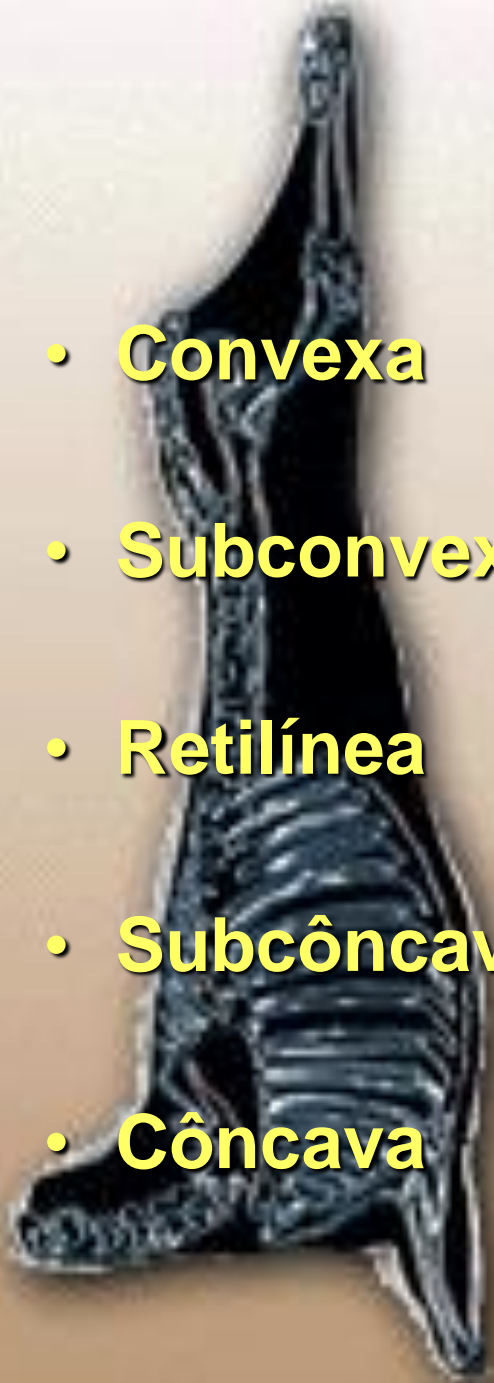
- **Cordeiro:** dentição de leite e carcaça pesando + 6kg.
- **Borrego:** apresenta pinças da dentição permanente e carcaça pesando + 15 kg.
- **Borregão:** evolução dentária incompleta e carcaça pesando + 17 kg.
- **Capão:** macho castrado, dentição permanente completa e carcaça pesando +19 kg.
- **Ovelha:** fêmea com dentição permanente completa e carcaça pesando + 16 kg.
- **Carneiro:** macho inteiro, com dentição perm. completa e carcaças pesando + 20 kg. (nesta categoria enquadra rufiões)

Peso

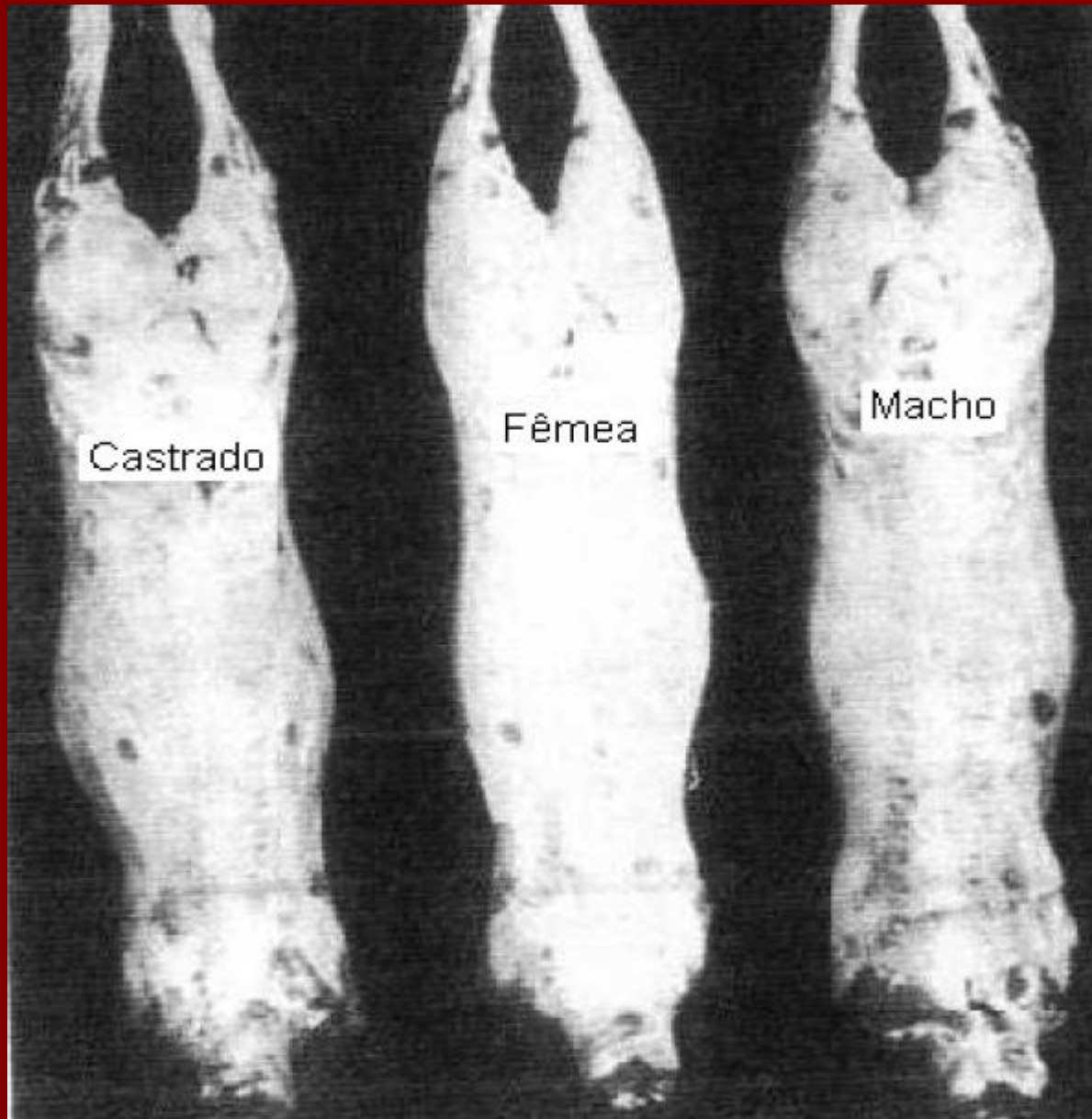
- Carcaças grandes: acima de 20 kg
- Carcaças médias (ideais): 15-18 Kg
- Carcaças menores: 12-13 kg, mais magras, com EGS <2mm. (animais mais jovens).

Conformação

- Convexa
- Subconvexa
- Retilínea
- Subcôncava
- Côncava



Sexo

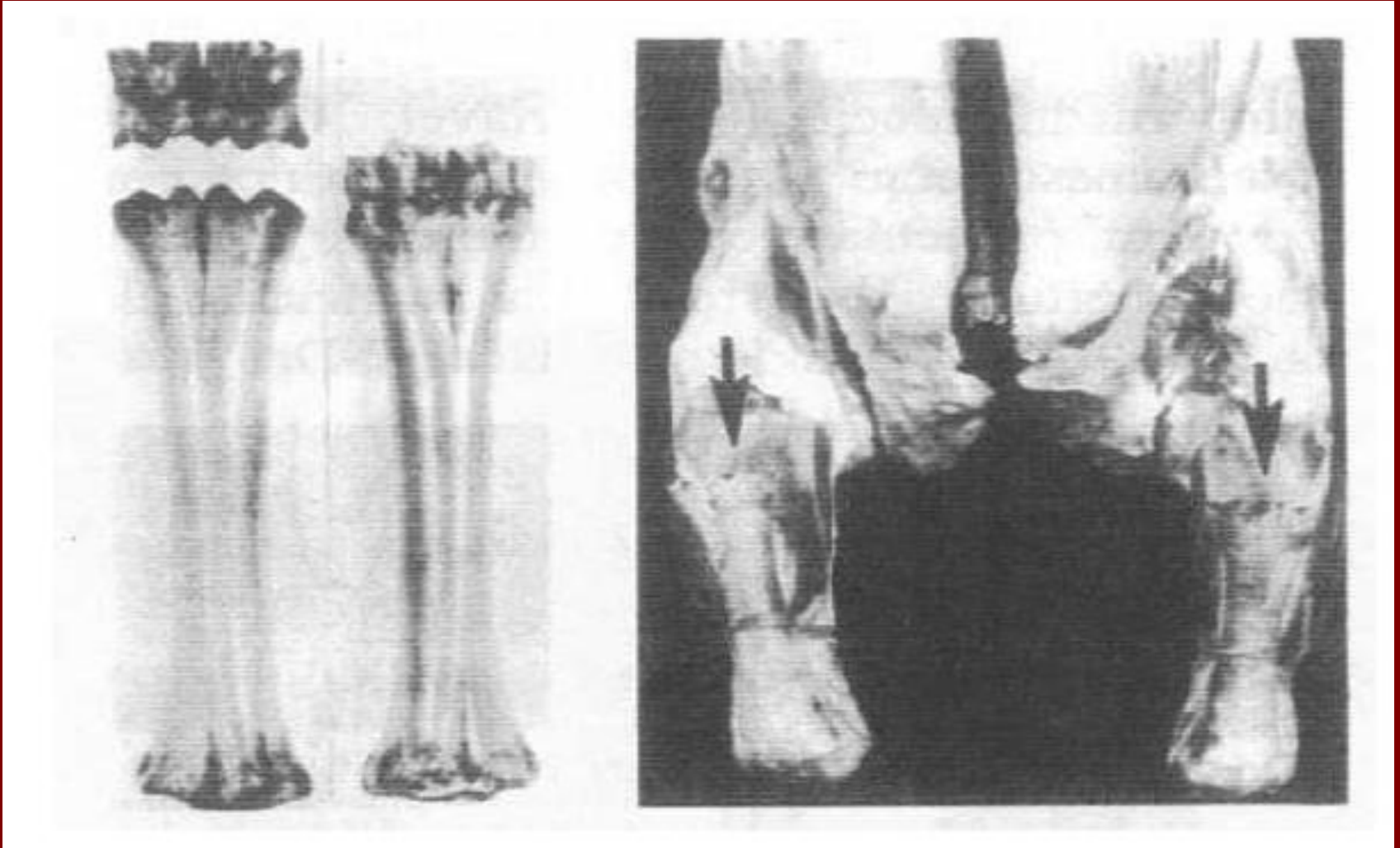


Maturidade

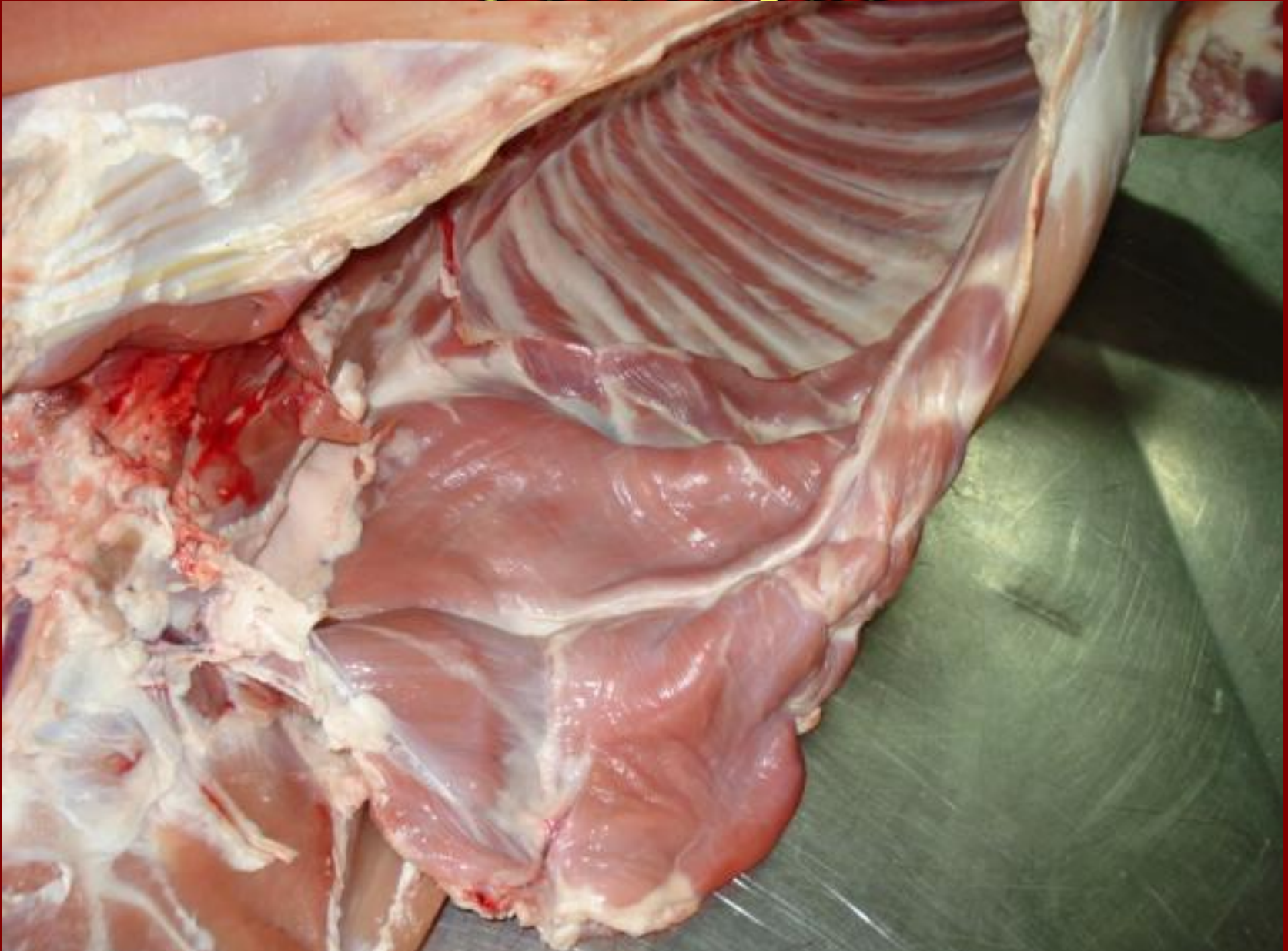
➤ Quebra do metacarpo

➤ Apófises espinhais

➤ Dentição

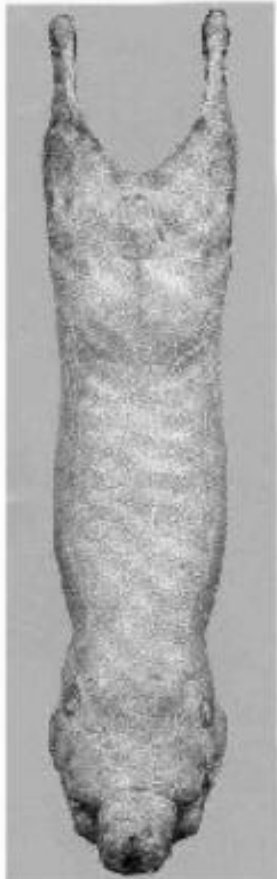


Coloração

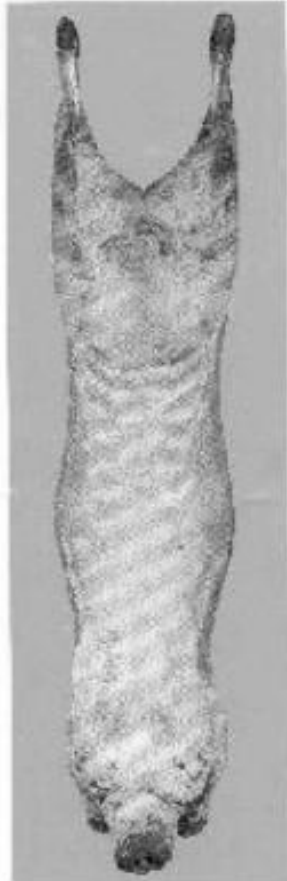


Conformação

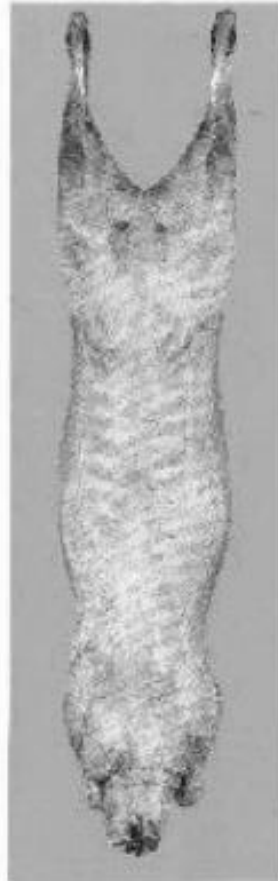
Classificação de carcaças ovinas pela conformação



Primeira



Selecionada



Boa



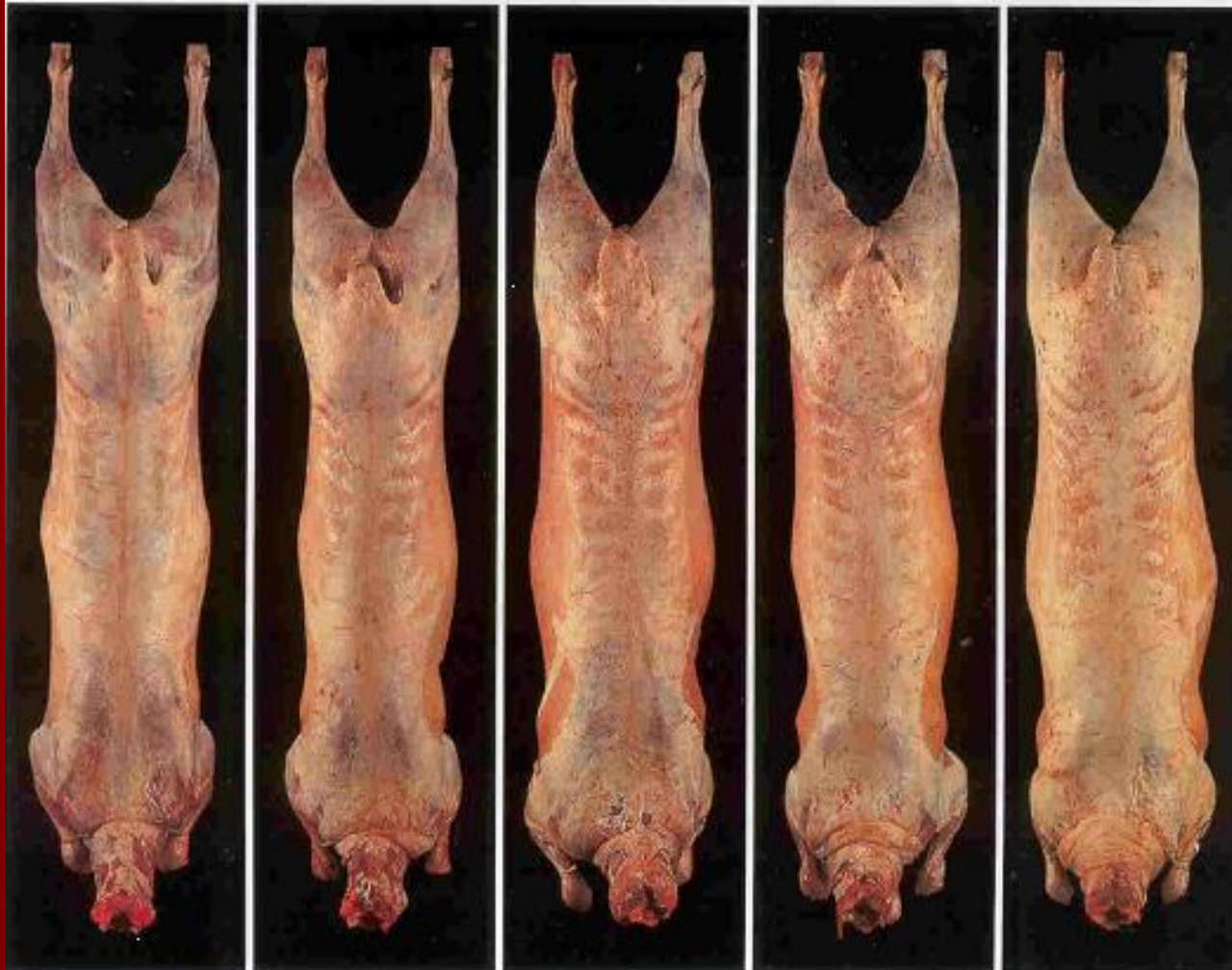
Comum



Inferior

Acabamento

- *Longissimus dorsi* -12 e 13^a vértebras
- Magra: gordura ausente
- Gordura escassa: até 1 mm de espessura
- Gordura mediana: de 1 a 2 mm de espessura
- Gordura uniforme: de 2 a 3 mm de espessura
- Gordura excessiva: acima de 3 mm de espessura



CLASS 1

CLASS 2

CLASS 3

CLASS 4

CLASS 5



GR
Up to 5mm



GR
Over 5mm
up to 10mm



GR
Over 10mm
up to 15mm

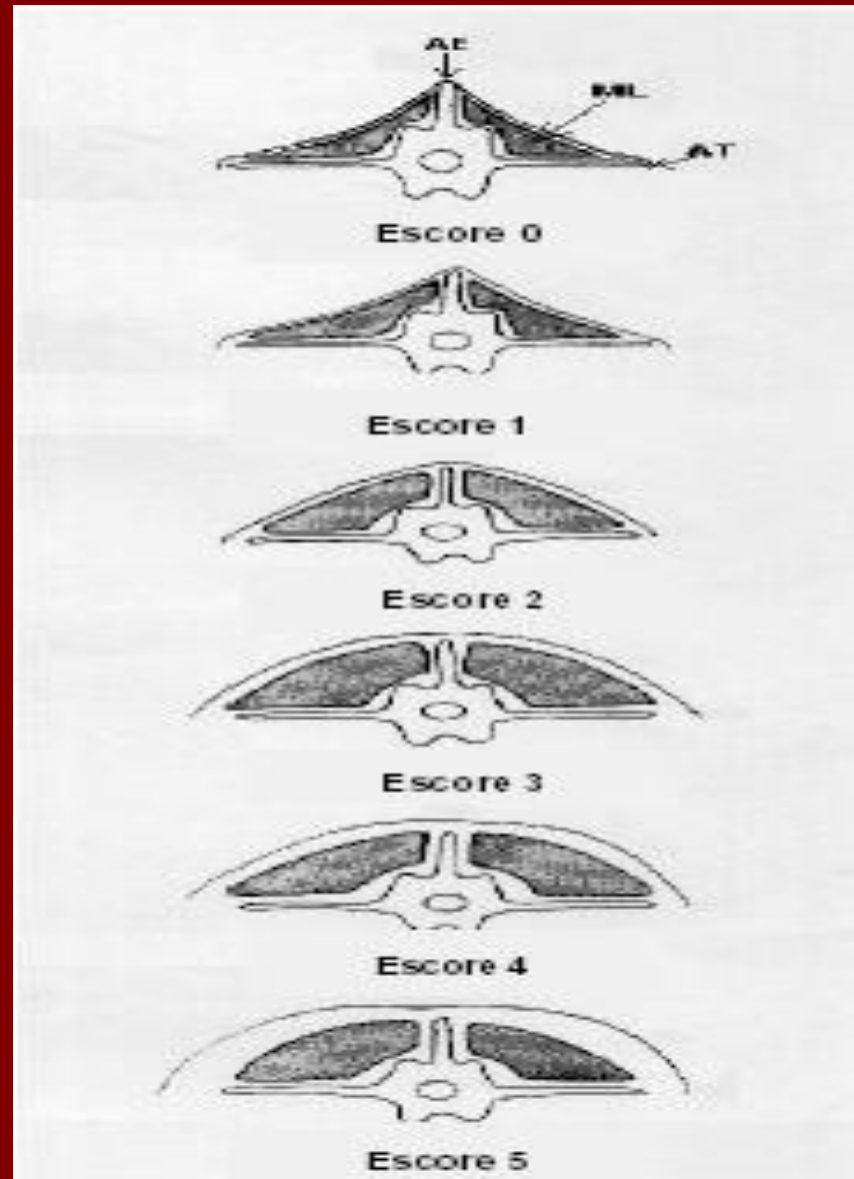


GR
Over 15mm
up to 20mm



GR
Over 20mm

Condição corporal



Fonte: SILVA SOBRINHO & SILVA (2000)

CONFORMAÇÃO DE CARCAÇAS OVINAS

USA



Prime



Choice



Good



Utility

USA



Prime



Choice



Good



Utility



Quality Grade



Prime



Quality Grade



Choice



Quality Grade



Good



Quality Grade



Utility

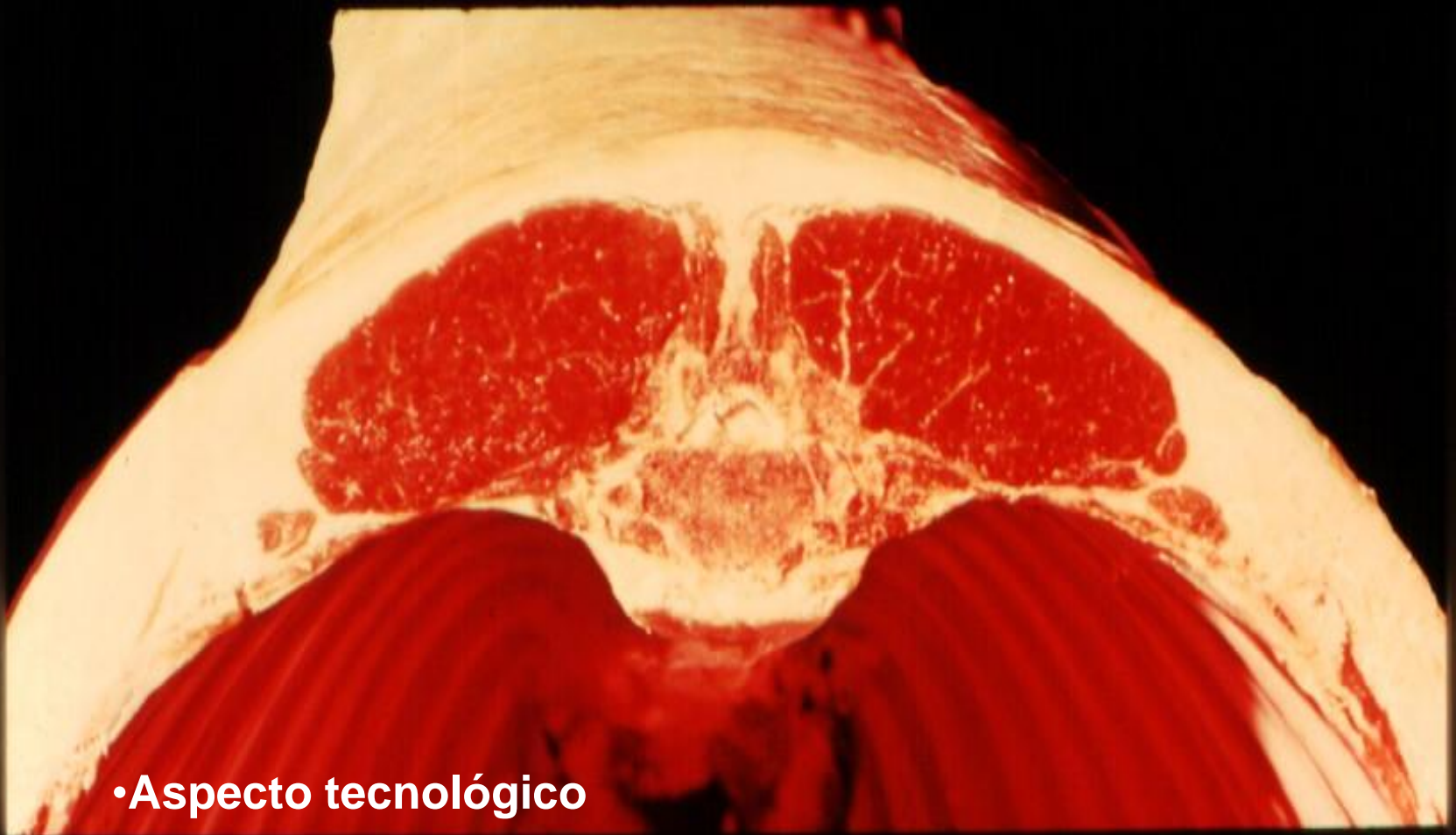
Área de olho de lombo

3 a 4 cm
de altura



- Predição da musculatura total da carcaça
- Correlação espessura de gordura/gordura subcutânea
- Gordura intramuscular/ maciez e sabor

Espessura de gordura subcutânea



- **Aspecto tecnológico**

- **Gordura intramuscular: maciez, suculência e sabor**

Marmorização



Prime



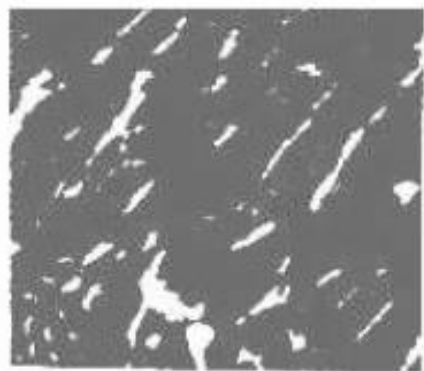
Choice



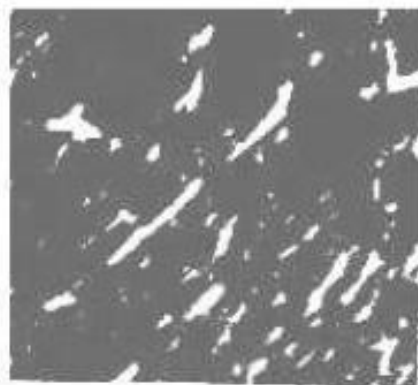
Good



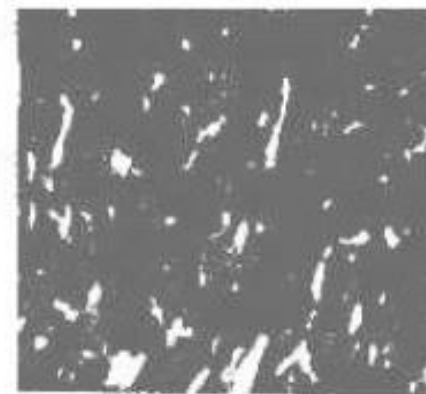
Utility



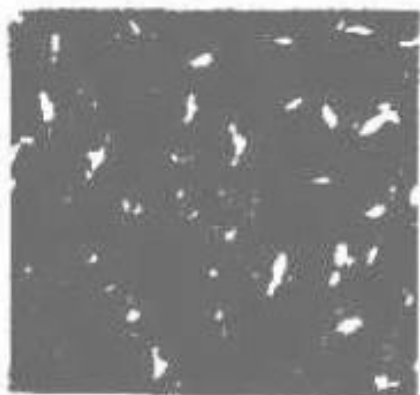
Abundante



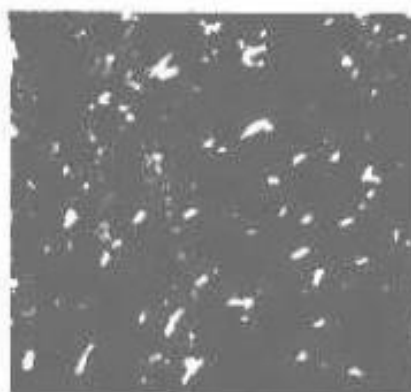
Moderado



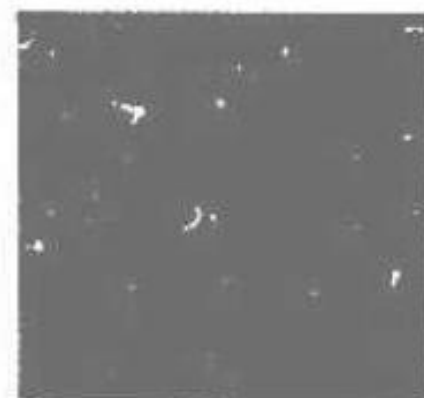
Méio



Pequeno



Leve



Traços

Descrições das classes de conformação ovina pelo sistema SEUROP

Classes de Conformação	Descrição Geral da carcaça	Disposições complementares
S- superior	Desenvolvimento de dupla musculatura	Perfis extremamente convexos
E- excelente	Elevado desenvolvimento muscular	Perfis muito convexos
U- muito boa	Grande desenvolvimento muscular	Perfis convexos
R- Boa	Bom desenvolvimento muscular	Perfis geralmente retilíneos
O- menos boa	desenvolvimento muscular médio	Perfis com tendência a ligeiramente côncavos
P- inferior	Escasso desenvolvimento muscular	Perfis côncavos

Descrições das classes de conformação ovina pelo sistema SEUROP

Classificação de carcaças leves

- Cordeiros jovens, 35-90 dias
- Características de interesse para a classificação:
- Peso (<13 kg), gordura e cor da carne
- Utilização de padrões fotográficos.

Classificação de carcaças pesadas

- > 13 kg
 - Norte da Europa (Inglaterra, Irlanda, Holanda)
 - Animais criados e recriados em pastagens
 - Borregos entre 7-12 meses.
-
- Características para classificação:
 - Peso, conformação e cobertura de gordura.

Classe de Conformação de carcaças ovinas pelo sistema SEUROP

Sta Inês

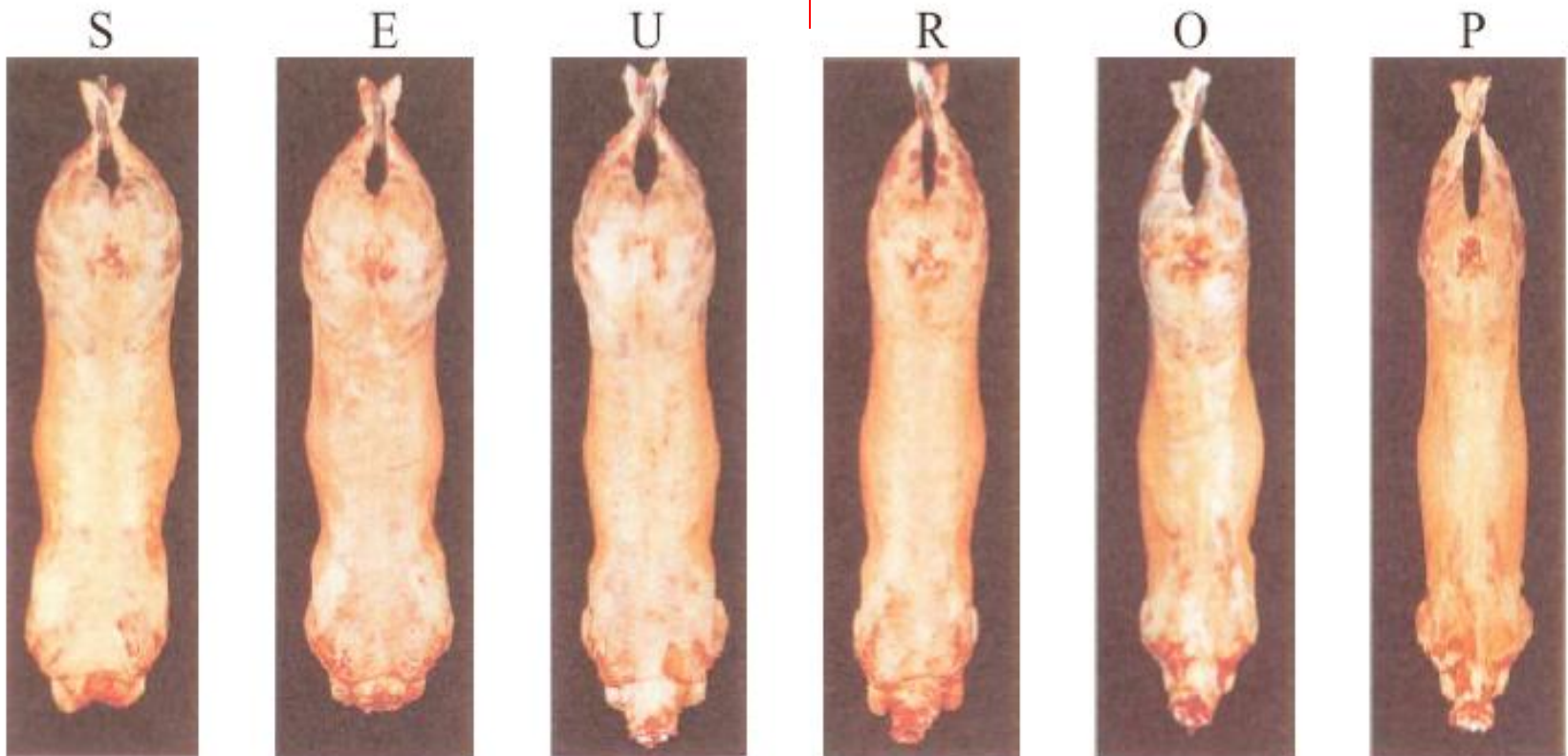


Figura 1. Classes de conformação de carcaças ovinas pelo sistema SEUROP, de acordo com Modelo... (1994).

Fatores afetam qualidade da carne ovina

- ✓ gordura
- ✓ colesterol

Tabela 8. Efeito do sistema de terminação sobre a composição química do músculo de cordeiros.

Constituinte	Pasto	Confinamento	P<
Umidade (%)	71,0	66,5	**
Cinzas (%)	0,9	0,9	ns
Proteína (%)	19,3	19,4	ns
Gordura (%)	6,8	10,8	*
Colesterol (mg/100g ¹)	62,0	57,8	*

* P<0,05 ** P<0,01 ^{ns} não significativo

Fonte: Adaptado de ROWE et al. (1999).

Preferência de alguns entrepostos comerciais

- Carcaças grandes 14-15 kg, com AOL profunda (>4 cm) e EGS ao redor de 3 mm.
- Carcaças menores (12-13 kg), mais magras com EGS em torno de 2 mm.



CORTES DE CARNE



Padronização do sistema de cortes

- ✓ Competição no mercado
- ✓ Melhor aproveitamento da carcaça
- ✓ Cortes mais versáteis
- ✓ Oferta de produtos padronizados
- ✓ Produto com valor agregado
- ✓ Padrão de qualidade e versatilidade

Cortes Cárneos

- Vários cortes comerciais, dependem da região e dos hábitos alimentares
- Divisão da carcaça em peças ↓ para valorização
- Devem possuir peso e características homogêneas (gordura, conformação e sabor)
- Ordem de importância: perna, lombo (carré), rack, paleta, costelas, pescoço e parede abdominal.

FORMAS DE APROVEITAMENTO

Carcaça

Cortes nobres

Cortes inferiores

**Quinto quarto
(porção comestível)**

Congelados

Desossa

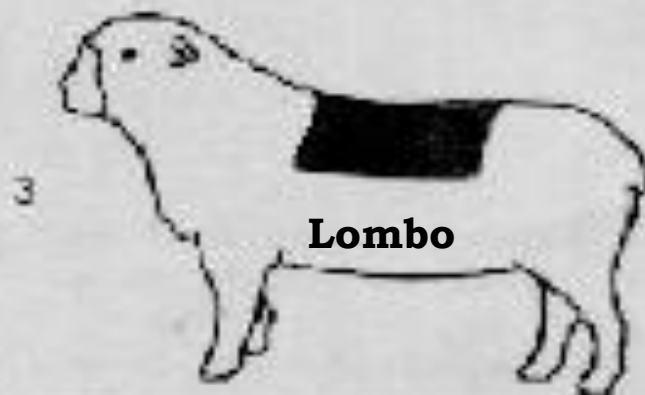
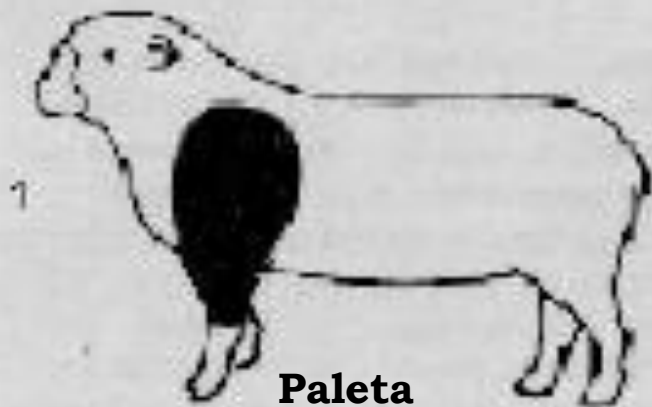
Defumados

**Pratos preparados
e embutidos**

Tecido muscular

Embutidos e pratos preparados

DESOSSA



Operação para Obtenção dos Cortes

1. RETIRADA DAS ABAS E FILÉ



2. RETIRADA DAS PALETAS

- ✓ Desarticular a escápula, liberando a peça, membro anterior retirado entre a 5ª e 6ª costelas
- ✓ Apresentação: inteiro ou fatiado com ou sem pontas



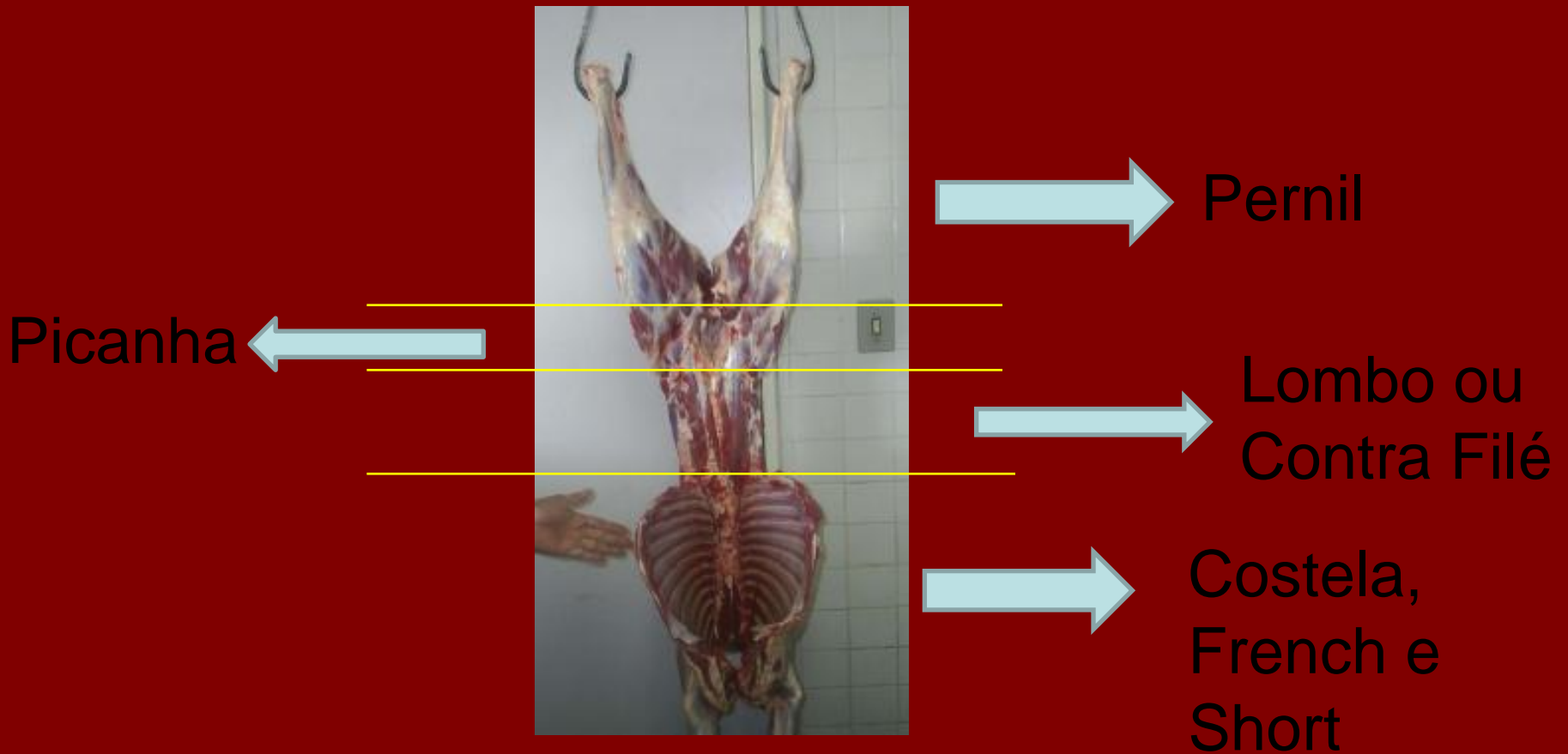
3. RETIRADA DO PESCOÇO



- ✓ Corte oblíquo entre a 7ª vértebra cervical e a 1ª vértebra torácica

4. Separação do Pernil, Lombo, Costelas

...



Cortes VPJ Alimentos

- ✓Pescoço
- ✓Paleta
- ✓Lombo ou Contra Filé
- ✓Costela
- ✓Fraldinha
- ✓French Rack
- ✓Short Rack
- ✓Picanha
- ✓Pernil
- ✓Filé Mignon

French Rack

Continuação do lombo



Divide-se a região da Ponta de Agulha ao meio, marca-se começando da parte superior 5cm na primeira costela e 9cm na última fazendo assim a divisão da costela do french e short rack.

Para dividir o french do short rack conta-se da última costela para a primeira 8 costelas e serra-se. Envia a peça para o toallet e depois volta para a serra para serrar o osso da coluna, ficando apenas os 8 ossos da costelas e o lombo.

Short Rack

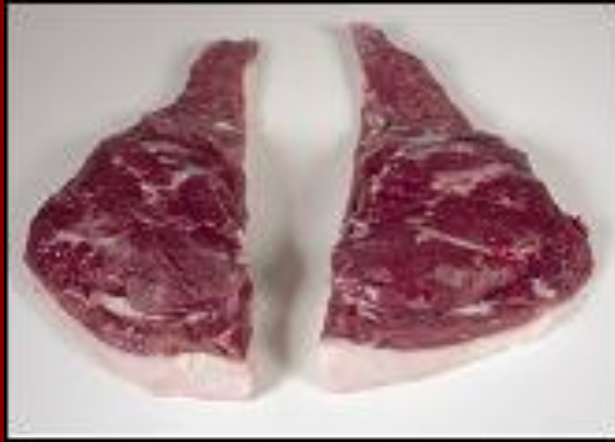
Short- rack parte descoberta da paleta: 8 costelas



Divide-se a região da Ponta de Agulha ao meio, marca-se começando da parte superior 5cm na primeira costela e 9cm na última fazendo assim a divisão da costela do french e short rack.

Para dividir o short rack do french rack conta-se da primeira costela para a última 5 costelas e serra-se. Envia a peça para o toallet e depois volta para a serra para serrar o osso da coluna, ficando apenas os 5 ossos da costelas e o lombo.

Picanha



Desloca-se a Fraldinha, retira-se a Paleta e destaca-se o Filé mignon da região lombar (interna). A carcaça é enviada para a serra onde corta-se o garrão do pernil e destaca-se o mesmo, serra-se o osso da alcatra ao meio dividindo os dois pernis, estes são enviados para a mesma para retirada do osso da alcatra.

Separa-se a alcatra (c/ gordura) do pernil e faz-se o toallet. A picanha é formada pela alcatra completa(miolo e picanha) com cobertura de gordura

Carrê



Compreende as 13 vértebras torácicas, cortadas a aproximadamente 18 cm do corte longitudinal que dividiu as duas meias carcaças. Pode tbém ser constituído pelas 5 primeiras vértebras torácicas e pelas 8 últimas, permitindo a confecção dos racks após a remoção da carne de parte das costelas;



Cortes



Venda

- In natura (resfriada ou congelada); em bandejas com papel filme;
- Embaladas a vácuo (congelada ou resfriada);
- Embaladas com atmosfera modificada.



PROCESSADOS

- Aproveitamento de partes menos nobres e carcaças fora de padrão.



Embutidos

- Podem ser feitos junto com carne bovina e suína ou somente com carne ovina;
- Linguiças, presunto e defumados, hambúrguer e cafta;
- Refeições prontas – espetinhos, pratos resfriados, congelados ou termoprocessados.





CARACTERÍSTICAS DA CARNE OVINA

Componentes de diferentes tipos de carne

Carne (assada) (100g)	Caloria (kcal)	Gordura (g)	Gordura Saturada (g)	Proteína (g)	Ferro (g)
Caprino	131	2,76	0,85	25	3,54
Ovino	252	17,14	7,82	24	1,50
Bovino	263	17,14	7,29	25	3,11
Suíno	332	25,72	9,32	24	2,90
Frango	129	3,75	1,07	25	1,62

Fonte: SEBRAE/DF - Ovinocultura no Distrito Federal, Brasília, 1998

Tabela 1. Composição em aminoácidos da carne de bovinos e ovinos, expressos em mg de aminoácido/g de proteína.

Aminoácido	Ovino	Bovino
<u>Essencial</u>		
Lisina	87,5	84,2
Leucina	79,0	78,4
Arginina	60,8	59,4
Valina	55,0	50,1
Histidina	31,4	48,5
Isoleucina	45,8	47,5
Treonina	48,3	45,0
Fenilalanina	45,8	38,6
Metionina	25,4	28,8
Triptofano	6,4	12,2
<u>Não-essencial</u>		
Glutamina	146,6	148,8
Aspartato	109,0	96,6
Alanina	63,8	57,0
Prolina	58,1	45,8
Glicina	77,9	41,6
Serina	38,2	37,6
Tirosina	37,3	34,7
Cistina	8,2	8,2

Fonte: Adaptado de PURCHAS *et al.* (1989)

Fatores afetam qualidade da carne ovina

✓ colesterol

Tabela 9. Composição em ácidos graxos no músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros terminados em pastagem ou confinamento.

Ácido graxo	Pasto	Confinamento	P<
C14:0 mirístico	1,75	1,96	ns
C15:0 pentadecanóico	0,86	0,80	ns
C16:0 palmítico	19,23	19,47	ns
C17:0 margárico	2,12	3,03	**
C18:0 esteárico	30,11	23,51	**
C18:1 ω 9 oléico	30,73	38,21	**
C18:2 ω 6 linoléico	2,63	3,85	**
C18:3 ω 6 γ -linolênico	0,69	0,28	**
C18:3 ω 3 α -linolênico	1,14	0,20	**
C20:0 araquídico	0,47	0,25	**
C20:4 ω 6 araquidônico	0,32	0,21	**
Ác. graxos saturados	55,07	49,36	**
Ác. graxos moninsaturados	31,37	40,68	**
Ác. graxos polinsaturados	5,36	4,74	ns

* P<0,05 **P<0,01 ^{ns} não significativo

Fonte: Adaptado de ROWE et al. (1999)

Considerações Finais

- ✓ A produção de carne ovina no Brasil não supre adequadamente nem mesmo a demanda interna
- ✓ Definir aspectos quantitativos e qualitativos das carcaças e da carne ovina
- ✓ Produtor: novas técnicas de produção
- ✓ Organização da cadeia

Considerações Finais

- ✓ Trabalhar dentro do conceito de qualidade integral → padronização
- ✓ Conhecer e controlar os aspectos relativos ao animal e ao sistema produtivo, sem esquecer os relacionados ao tratamento e à conservação da carne, que contribuirão com a qualidade, o melhor aproveitamento e a projeção comercial da carne ovina.



Mariana R. F. Lopes
Supervisora do Controle de Qualidade

Obrigada!

