



# Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

**N.º 270**

## **NUTRIÇÃO E QUALIDADE DA CARNE**

A nutrição é um dos fatores fundamentais na engorda de novilhos destinados à produção de carne. O esforço dos nutricionistas foca-se normal mente em conseguir uma boa performance animal traduzida em objetivos como o ganho médio diário (GMD) e o chamado índice de conversão (IC). Estes são objetivos de produtividade muito caros ao produtor de carne que, com a venda dos animais finalizados aos matadouros, normalmente cessam aí nas suas responsabilidades com a cadeia de valor da carne.

Contudo, na fase seguinte do abate dos animais e do seu processamento para carne, os agentes económicos responsáveis pela exposição e venda da carne aos consumidores, caso das cadeias de distribuição e das redes de talhos de proximidade, preocupam-se com o aspeto visual da carne aos olhos dos seus clientes. Vivemos numa sociedade em que impera a imagem como elemento decisivo no momento da compra de produtos. É, também, o caso da carne.

Como definir a qualidade da carne?

Comecemos pelas carcaças e terminemos na carne em si mesma. A qualidade de uma carcaça implica a uniformidade da sua coloração avermelhada pois, com demasiada frequência, subsistem variações de cor entre músculos. Nas carcaças de Angus pretende-se um padrão de bom marmoreado e uma coloração avermelhada homogénea. Nas carcaças de raça Limousine e similares pretende-se carcaças avermelhadas, não pálidas e não exsudativas que resultam num gotejamento indesejado e visualmente muito negativo.

A qualidade da carne atende a características como a cor, o cheiro, sabor, textura, suculência, perdas ao cozinhar e não menos importante o tempo de duração em prateleira. A qualidade é indissociável a sua consistência, ou seja, que a carne mantenha sempre os mesmos atributos acima definidos ao longo do tempo. Ou seja, que seja sempre igual

Fatores de qualidade da carne

Diferentes fatores influenciam a sua qualidade, a saber: a genética dos animais, a sua alimentação, o manejo geral, o ambiente e o bem-estar animal e finalmente o seu estado de saúde, controlado pela vacinação, procurando impedir todo o tipo de doenças e situações que provoquem nos animais um estado inflamatório crónico conducente ao chamado stress oxidativo que afeta todo o metabolismo animal, desde a utilização dos nutrientes até ao rendimento final das carcaças e qualidade da carne.



# Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

## Nutrição e qualidade da carne

Os nutrientes veiculados pela alimentação são cruciais tanto para que se obtenham boas performances produtivas, como para a obtenção final de uma carne com as características desejadas. Vários nutrientes são associados à qualidade da carne e que se descrevem em seguida:

a) A energia: É importante a sua quantidade, mas também a sua qualidade. Os amidos são decisivos no marmoreado da carne e a proveniência destes também é importante. Os amidos do milho e do sorgo são melhores que os do trigo e da cevada. Quanto menor o risco de acidose ruminal, melhor a saúde ruminal e logo a saúde geral dos animais.

b) Vitaminas e oligoelementos: As vitaminas C, D e E, bem como o micro-mineral Selénio, são de especial importância. A vitamina D afeta a tenrura da carne. As vitaminas C e E são fortemente antioxidantes e assim controladoras da coloração da carne. O selénio, especialmente eficaz na sua forma orgânica, associado à vitamina E são fortemente antioxidantes.

Em conclusão, níveis elevados de vitaminas D, E e selénio contribuem decisivamente para uma boa qualidade da carne, mas por si só a garantem.

A qualidade da carne é assim um processo multifatorial.

Dr. José Caiado  
Consultor de Ruminantes da TNA