

A PECUÁRIA DE CORTE BRASILEIRA E A “REVOLUÇÃO ALIMENTAR” DO SÉCULO XXI

ALBINO LUCHIARI FILHO

USP / FZEA / ZAZ

REVOLUÇÃO PELA:

QUALIDADE

QUANTIDADE

CONSUMO MUNDIAL DE CARNES

- Em 1980, o consumo foi de 94 milhões de T
- Em 2000, o consumo foi de 227 milhões de T

- Aumentos:
 - bovina 24%
 - ovina 54%
 - suína 75%

Bansback B. (Conferencia Mundial da Carne, Bruxelas 2001)



CARNE BOVINA (1000T)

Produção mundial ~ 49.000

Merca do mundial ~ 5.800

Produção BRASIL ~ 6.900

BRASIL (exportação) ~ 850

> 85% consumo é interno

< 15% exportado

Fonte: USDA citado por DBO Rural

AUMENTO NA DEMANDA

- **Crescimento populacional**
 - **Urbanização**
 - **Melhoria da renda**

- **Principalmente nos países em desenvolvimento ==> ocasionarão um aumento maciço na demanda de carnes em nível mundial**
- **Do início da década de 70 até o meio da década de 90 o volume de carnes consumida nos países em desenvolvimento aumentou praticamente 3 vezes mais que os países desenvolvidos**

CONSUMO MUNDIAL DE CARNES NO ANO 2020

	1983	1993	2020*
Países em desenvolvimento	50	88	188*
Países desenvolvidos	88	97	115*
TOTAL	139	184	303*

(Carnes bovina, suína, ovina e frangos em milhões de toneladas)

* projeções

Delgado et alii 2001 - Livestock to 2020 - The next Food Revolution

ANO 2020

- Os países em desenvolvimento irão consumir 100 milhões de toneladas a mais de carnes em relação à 1993.
- A produção de carne deve crescer 4 vezes mais nos países em desenvolvimento em relação aos países desenvolvidos.
- Assim, em 2020, os países em desenvolvimento estarão produzindo 60% de toda a carne do mundo, com a China liderando a produção.

DEMANDA PELA QUALIDADE

- **Qualidade do produto em si (aspectos intrínsecos).**
- **Qualidade dos meios e processos utilizados na obtenção e preparação do produto até o mesmo chegar à mesa do consumidor.**

GARANTIA DA QUALIDADE

- Manejo pré e pós abate adequado (evitar estresse)
- Rastreabilidade
- HACCP (Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle)
- Princípios da precaução
- GMP, SSOP, SOP's, etc.



ASPECTOS QUALITATIVOS DO PRODUTO

- Embora sejam subjetivos e variem em função da cultura, região e hábitos alimentares, os principais são:
- maciez,
- sabor,
- suculência,
- etc.

(Sabor x suculência x marmorização x quantidade de gordura)

MACIEZ

“A maciez da carne é um dos mais importantes fatores que afeta a palatabilidade da carne e deve-se procurar melhorar ou manter essa característica em todas as espécies”

“A maciez é fortemente afetada pela idade do animal. Em animais mais jovens a carne é mais macia em comparação a animais mais velhos”

Principles of Meat Science - Forrest et al. 1975

Owens e Gardner, 1999

- **Diminuindo a idade ao abate (maturidade):**
 - **melhora a maciez**

(RMC Proceedings)

May et al. 1992

- 48 novilhos Angus x Hereford de padrão uniforme
- Comparando uma dieta de alto teor de concentrados com uma dieta à base de forragens
- Resultados:
 - Aumento da maciez do contra filé
 - Aumento da quantidade de marmorização (sabor e melhor aceitação)



Bulle et al. 2000

- **Sobre o confinamento:**
 - rapidez no ganho de peso
 - redução no tempo de terminação e abate
 - eficiência na conversão alimentar
 - melhor uniformidade do produto final

É NECESSÁRIO:

- Acompanhar e entender as tendências do consumidor;
- Conhecer e saber explorar os pontos fortes de nosso produto;
- Manter sob toda e qualquer condição padrões elevados de qualidade no que diz respeito à saúde animal e controles de qualidade da carne; e,
- Buscar a EXCELÊNCIA sob todos os aspectos, qualidade, garantia para a saúde humana, preços competitivos, etc.

Finalizando,

Não podemos nos esquecer que, o pecuarista do século XXI, será o responsável, em última instância, pelo produto que está sendo enviado para consumo.

Os programas de qualidade da carne bovina, serão as ferramentas do mesmo para poder oferecer à sociedade um produto saudável. Estes serão também a sua própria garantia.

MUITO OBRIGADO !

ALBINO LUCHIARI FILHO

USP / FZEA / ZAZ

luchiari@usp.br

linbife@uol.com.br

www.beefpoint.com.br

USDA detains Brazilian pork product from ineligible exporter

by Dan Murphy on 4/16/02 for
www.meatingplace.com

The Food Safety and Inspection Service is detaining an undetermined amount of pork products that entered the country improperly from Brazil, according to a news release.

FSIS is also working with GINGA Brasil, Inc., a Brookfield, Conn., establishment, to recall the product, which was imported by that firm.

The products being detained and recalled are:

- Eight-ounce packages of **Sadia Salame Tipo Italinano**. Each package bears BRASIL INSPECCIONADO 1 S.I.F. and a date code of 180202.
- Two-pound packages of **Mortadella Sadilar, Sadia**. Each package bears BRASIL INSPECCIONADO 1 S.I.F. and a date code 21-0202.
- Eight-ounce packages of **Reginelle, Sadia**. Each package bears BRASIL INSPECCIONADO 1 S.I.F. and a date code 200202.

The products were produced in **a Brazilian** facility that is ineligible to export to the United States.

The products were distributed to retail stores in Connecticut, Massachusetts and New Jersey.

"These products could present a health hazard to consumers because they have not been inspected by an establishment eligible to export to the U.S., nor have these products been re-inspected by USDA," said Ron Hicks, acting FSIS administrator.

Questions about the recall may be directed to Silvia Lucente, company representative, at 203/740-1733.

MUITO OBRIGADO !

ALBINO LUCHIARI FILHO

USP / FZEA / ZAZ

luchiari@usp.br

linbife@uol.com.br

www.beefpoint.com.br