

Seminário Nacional

Produção de Carne Bovina com Qualidade

Racionalização do Manejo de Bovinos de Corte: Bases Biológicas para o Planejamento

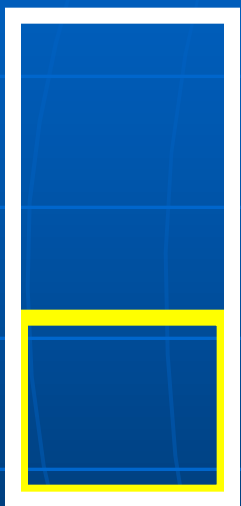
ente, instalações e manejo de criação, (ambiente
e qualidade da carne)

Albino Luchiari Filho – USP - 

Marcia Dutra de Barcellos – UFRGS, Porto Alegre

Marcos Chiquitelli Neto – FCAV/UNESP, Jaboticabal

Mateus J.R Paranhos da Costa – FCAV/UNESP, Jaboticabal



O HOMEM E OS ANIMAIS



Hierarquia Social

Manejo Incorreto nos Currais

Problemas advindos do manejo inadequado

- Couro de má qualidade
- Doenças e animais machucados
- Desenvolvimento do animal prejudicado
- Perigos para os funcionários
- Carne de baixa qualidade
- Etc...

O COURO

mercado de “Wet Blue”

- Mercado cresce a base de 5% ao ano
- Commodity
- Exportações de wet blue são crescentes
wet blue US\$ 32 e acabado US\$ 92/peça
- Baixa qualidade wet blue nacional
- Competição wet blue americano

A FEBRE AFTOSA



FEBRE AFTOSA SALIVAÇÃO

FEBRE AFTOSA LESÕES NA LÍNGUA

CURRAL PLANEJADO

Vantagens de um curral planejado

- Redução no tempo de manuseio → menos tempo que os animais tem que ficar em contenção e mais tempo para outros serviços;
- Aumento na segurança da operação e do operador;
- Diminuição de maus tratos e estresse;
- Maior facilidade operacional, comportamental e o animal se recorda melhor das operações e,
- Mais lucros para o pecuarista. ↑



Estudos

- Manejo pré-abate: embarque de animais em 4 fazendas, com 12 caminhões, manejo nos currais do frigorífico.

~~Problemas~~

Agressão direta

Alta densidade social pelo manejo inadequado

Instalações inadequadas

~~Transporte inadequado (veículos estrados),~~

Gado agitado

~~Soluções~~

Programas de qualidade no serviço com o gado

Manejo Incorreto no Embarque e Transporte

Os Resultados

Qual o prejuízo para o pecuarista ?

E para o frigorífico ?

E para o consumidor ?

A QUALIDADE DA CARNE

O QUE É QUALIDADE?

- A qualidade da carne é determinada por uma conjunção de fatores, uns mais determinantes que outros, mas, cuja somatória, é responsável pela maior ou menor qualidade do produto.
- Lembrando ainda que, qualidade é uma característica que está intimamente associada aos costumes e tradições.

VALOR INTRÍNSECO

Sabor, maciez, succulência, etc.

Rendimento da porção comestível

Aspecto nutricional

Segurança alimentar

VALOR ESTÉTICO

Aparência do produto

Forma de apresentação

VALOR MORAL

Modo de criação

Modo de abate (humanitário)

VALOR ECONÔMICO =

Σ VALORES = PREÇO FINAL

Qualidade da Carne

DFD

Normal

PSE

**Carcaça
de animal
que foi
pisoteado
no
transporte**

Contusão

**Carne
também tem
que ter:**

“MARCA”

“PADRÃO”

PRODUIZIR CARNE BOVINA



Forte como uma “corrente”



*Meets the Humane Farm Animal Care Program standards, which include nutritious diet without antibiotics, or hormones, animals raised with shelter, resting areas, sufficient space and the ability to engage in natural behaviors.

THE HUMANE SOCIETY
OF THE UNITED STATES

Organizações ligadas ao Bem-Estar Animal

OIE – Organização Internacional de Epizootias -
Sanidade Animal

Governos

MAPA

ONG's

ABNP

Universidades

Mc Donald's – Latin America Animal Welfare

Burger King – Animal Handling Policy

Os bovinos são animais espetaculares e curiosos e, merecem o nosso respeito.

■ O bovino é por sua própria natureza
um animal dócil e humilde.

■ Devido ao comportamento agressivo dos criadores pode se tornar até selvagem.

■ Colaborar a fim de tornar o animal mais dócil, com manejo, conduta adequada, pode ser:

■ Muito gratificante, além de mais lucrativo!

OBRIGADO!

- luchiari@usp.br

- www.linbife.com