

A PECUÁRIA DE CORTE
FVE MIWE I E VI SP S
EPM I R EV HS G PS M

ALBINO LUCHIARI FILHO

USP / FZEA / ZAZ

luchiari@usp.br

linbife@uol.com.br

LinBife

AGRO_FUTURE_PEC

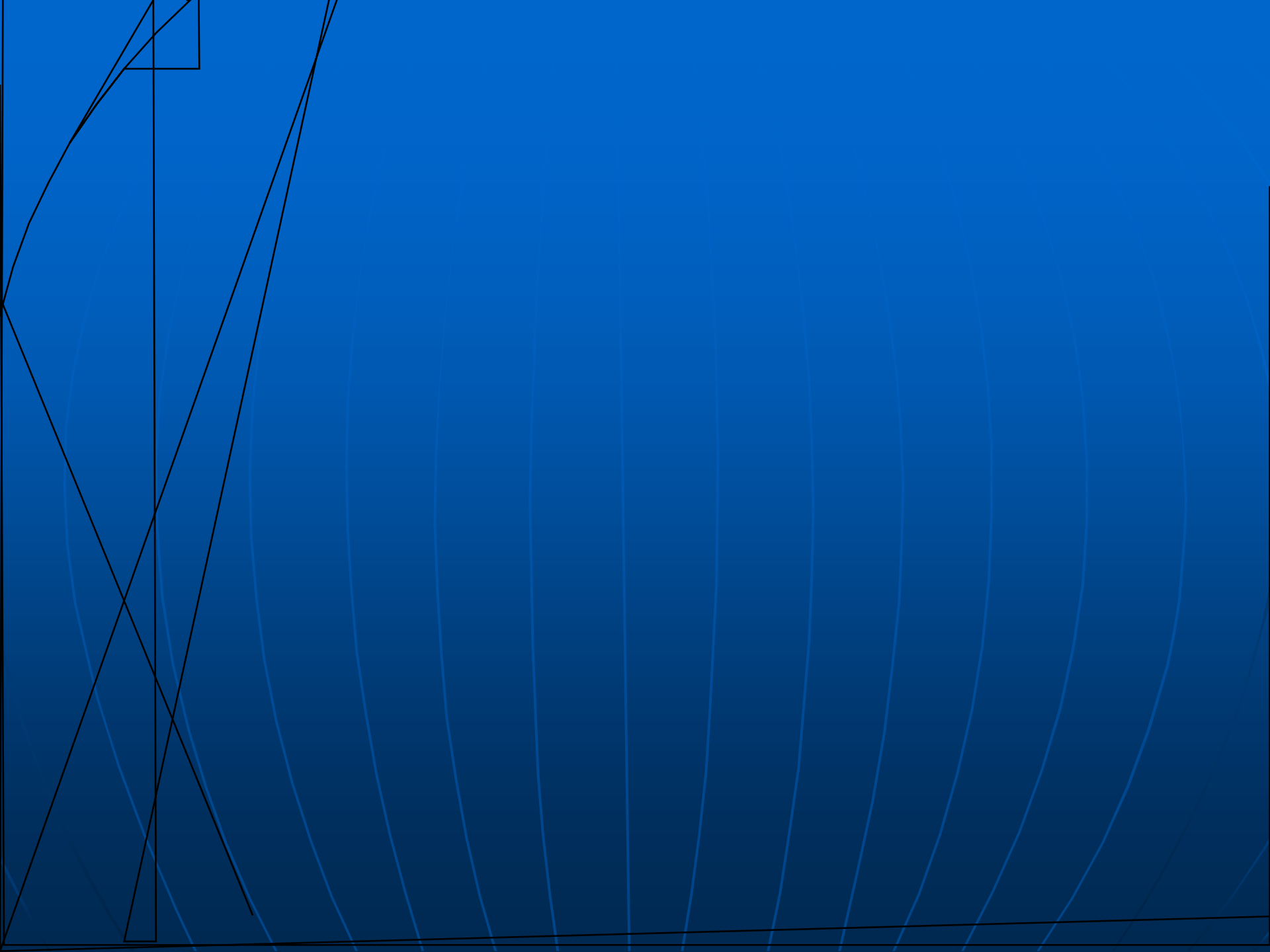
- PATROCINIO

MATSUDA

A PECUÁRIA DE CORTE NO BRASIL E NO MUNDO PASSA POR UMA REVOLUÇÃO

NO ASPECTO:

- QUALITATIVO**
- QUANTITATIVO**



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

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

•Projeções

Delgado et al 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 consumida no 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)
- HACCP (Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle)
- Rastreabilidade (trace back/forward)
- Princípios da precaução
- QUID, RASFF, GMP, SSOP, SOP's, etc.

QUALIDADE NA UNIÃO EUROPÉIA

- FSR's → perigos microbiológicos, químicos e físicos
- FSR's → *Specific food safety requirements* (requisitos específicos de segurança dos alimentos)
- Informações da fazenda → alimentos, uso de medicamentos, acometimento por doenças, estado geral de saúde, etc.
- Inspeção *ante e post mortem*
- QUID – quantitative ingredient declaration
- RASFF – rapid alert system for foodstuffs

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 quantidade de gordura x umidade)

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 e Hedrick 1995

SITUAÇÃO, TENDÊNCIAS E DEMANDAS

NO ÂMBITO DO :

- Consumidor;
- Comercialização;
 - Produto;
- Processamento; e,
 - Produção.

CONSUMIDOR

TENDÊNCIAS OBSERVADAS NO MUNDO OCIDENTAL :

- menos gordura;
- menos carnes vermelhas; e,
- menor consumo de proteínas e calorias total.

RELAÇÃO COM O CONSUMIDOR

- Aspecto nutricional;
- Segurança do alimento;
- Praticidade;
- Valor justo; e,
- Sabor.

ASPECTO NUTRICIONAL

- Antigamente era inquestionável o fato da carne ser um bom alimento. Quanto mais melhor;
- Nos últimos 30 anos aumentou o foco sobre o aspecto de alimento saudável;
- Está surgindo novos nichos de mercado para alimentos produzidos de forma ética e correta; e,
- Representa novas oportunidades para a indústria da carne.

COMERCIALIZAÇÃO

- Predominância de sistema arcaico;
- Poucos produtos semi-prontos, cortados e aparados do excesso de gordura; e,
- Pequena oferta de produtos com qualidade, padrão e conveniência durante o ano todo.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- Como o tempo gasto para compras é cada vez menor;
- e, no Brasil, ainda, 80% das decisões são tomadas no ponto de venda;
- A apresentação do produto e a embalagem tem importância vital no processo de venda.

VALOR JUSTO

- A carne é uma *commodity* - negociação baseada em preço;
- O preço tem que ser determinado pelo que o consumidor pode e quer pagar, não o que o produtor quer receber;
- O consumidor não paga pelo aspecto nutricional, segurança ou qualidade óbvia. Devem estar incluídos no preço;
- Qual é o valor real do produto em relação a outros produtos similares; e,
- Você acrescenta valor que compensa a diferença em relação ao preço menor de seu concorrente?

PRODUTO

- Padronização da matéria-prima (classificação das carcaças);
- Padronização do grau de limpeza;
- Nas aparas do excesso de gordura: e,
- No tamanho da peça, corte e/ou porção.

FALTA DE PADRÃO - TAMANHO E ACABAMENTO

FALTA DE PADRÃO - ACABAMENTO

FALTA DE PADRÃO ACABAMENTO

FALTA DE PADRÃO - LIMPEZA

PRATICIDADE

- Desenvolvimento de produtos “amigáveis”;
- Produtos práticos e previsíveis;
- Apresentado em forma conveniente, fácil de armazenar e fácil de preparar;
- “Meio caminho da panela”;
- Porções para uma única refeição; e,
- Que atenda os anseios do consumidor.

PADRONIZAÇÃO

PADRONIZAÇÃO

PADRONIZAÇÃO

SABOR

- É o ponto chave da medida da satisfação do cliente por qualquer tipo de alimento; e,
- Sabor é o produto final e não a carne, e, como tal deve ser explorado.

■ (Feargal Quinn)

GARANTIA

- Fornecer ao consumidor um certificado de garantia do produto, similar ao certificado de qualquer outro produto;
- Permitir que se possa fazer a rastreabilidade do produto (identificação de todos os passos do processo, do boi/pasto ao prato e via inversa); e,
- O pecuarista é em ultima instância o responsável pelo produto.

Selos de Garantia

MARCA PADRÃO

PROCESSAMENTO

CARACTERÍSTICAS DA CARNE BOVINA

- É altamente perecível;
- Necessita de cuidados especiais em todas as fases (transporte, armazenamento e exposição);
- Necessita embalagens apropriadas;
- Necessita padronização dos cortes, do grau de limpeza, da quantidade ou porção.

SEGURANÇA DO ALIMENTO

- Foi-se o tempo em que segurança era um ponto inquestionável;
- Hoje tornou-se um assunto de vital importância;
- É necessário informar, esclarecer e educar apropriadamente o consumidor; e,
- Para garantir a segurança: HACCP, GMP, SOP's, PPHO, rastreabilidade, etc.

MANEJO PRÉ E PÓS ABATE

- Evitar ao máximo possível o estresse do animal;
- Evitar ao máximo problemas de contaminação por microrganismos; e,
- Utilizar técnicas de abate e processamento (resfriamento, desossa, embalagens, etc.) de forma adequada.

MANEJO PRÉ ABATE

- Qualquer tipo de estresse (alimentação, vacinação, transporte, manejo em geral) a que o animal seja submetido pode ocasionar grandes prejuízos à qualidade da carne; tais como: lesões, perdas de tecidos, diminuição do *shelf life* e da maciez, escurecimento da carne, dentre muitos outros.

- Termo encolhimento - vácuo

TEMPERATURA ELEVADA

Excesso de Exsudado

**Desossa
imprópria**

DFD

Vacinação Incorreta

Transporte

**Picanha com abcesso devido à
reação inflamatória à vacina**

VACINA EM LOCAL INCORRETO

**Contrafilé com granuloma devido
à reação inflamatória à vacina**

**Picanha com falha no
acabamento de gordura**

Traseiro sem cobertura de gordura

linBife

AÇÕES NECESSÁRIAS

- Organização do sistema produtivo (toda a cadeia);
- Utilização de tecnologia visando a melhoria da qualidade e o aumento da eficiência e da produtividade;
- Treinamento da mão-de-obra em todos os níveis, fazenda, transporte, frigorífico e setor varejista;
- **MARKETING** - conjugação de esforços envolvendo todos os segmentos desde a produção até a comercialização, desenvolvendo uma campanha publicitária informativa, mostrando as vantagens da carne e discutindo abertamente os prós e contras do produto.

AINDA:

- 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.

OBRIGADO!

ALBINO LUCHIARI FILHO

E-mail : luchiari@usp.br

linbife@uol.com.br