

Caracterização da carcaça e carne de bovinos submetidos ao sistema de Carne Carbono Neutro

Primeiro autor: Amanda Awumi Perestrello

Demais autores: Perestrello, A. A.^{1}; Feijó, G. L. D.²; Ferraz, A. L. J.³; De Paula, L. C.⁴; Gomes, R. C.²; Almeida, R. G.²; Neves, A. P.⁵; Araujo, T. L. A. C.⁶; Perestrello, K. G.⁷*

Resumo

Dentro de um conceito de sustentabilidade e iniciativas que visam à diminuição do impacto ambiental e ao aumento da eficiência produtiva foi desenvolvida a Carne Carbono Neutro (CCN), uma marca-conceito que atesta que o volume de emissão de gases de efeito estufa (GEE) gerado pelos animais foi neutralizado pelo crescimento das árvores em sistemas de integração silvipastoril (pecuária-floresta, IPF) ou agrossilvipastoril (lavoura-pecuária-floresta, ILPF). Embora referente ao processo produtivo, o selo CCN deverá ser aplicado ao produto gerado, ou seja, à carne. Objetivou-se, nesse trabalho, comparar o produto gerado em um sistema passível de receber o selo CCN com o produto em condições similares, porém, sem a presença de árvores. Foram realizados três abates experimentais (2016, 2017 e 2018) nos quais foram avaliadas as características de carcaça e a qualidade da carne de animais tipo CCN ou não. No total foram abatidos 67 animais, sendo cerca de 80% deles tipo CCN. Não houve diferença ($P>0,05$) entre os tipos para as características de carcaça e tampouco para a qualidade da carne nos três

(1) Mestranda da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - UEMS, amanda_perestrello@outlook.com. (2) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. (3) Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS (4) Mestrando da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS. (5) Doutorando da Universidade Estadual de Londrina – UEL. (6) Doutorando da Universidade Estadual do Ceará – UFC. (7) Graduanda da Universidade de São Paulo – USP. * Autor correspondente.

anos avaliados. Para o ano de 2018, o peso de abate dos animais foi de 517 kg (desvio de ± 30 kg), o rendimento de carcaça foi de 53% (desvio de $\pm 1,2\%$) e a força necessária ao cisalhamento das fibras foi de 7,4 kg (desvio de $\pm 2,0$ kg) sem maturação e de 3,4 kg (desvio de $\pm 1,1$ kg) após 14 dias de maturação. Em conclusão, não há expectativas de que as carcaças ou a qualidade da carne tipo CCN sejam diferentes da convencional em termos de aspectos tangíveis. Por conseguinte, uma eventual valorização do produto deverá levar em conta aspectos intangíveis, como o apelo à sustentabilidade do sistema produtivo e/ou ao bem-estar animal.

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, UEMS, CAPES e CNPq.