

Factores de qualidade da carne de bovino – Destaque para o sistema de alimentação

Henrique J. D. Rosa

Departamento de Ciências Agrárias da Universidade dos Açores, 9701-851 Angra do Heroísmo, Portugal
e-mail: hrosa@angra.uac.pt

O mercado da carne de bovino açoriano atravessa uma fase de muito concorrência por via da conjuntura externa. Com o consumo a diminuir a taxas de 1.5 a 2% ao ano, a Europa é invadida por carne barata da América do Sul (processo facilitado pela valorização do euro face ao dólar). Por outro lado, condicionalismos internos (e.g. distância ao continente, dispersão das ilhas, reduzida dimensão das explorações, sazonalidade da produção) conduzem naturalmente à necessidade de vender a preços mais elevados. É portanto necessário fazer um esforço para vender mais e melhor. Para tanto, é fundamental influenciar a decisão de compra do consumidor que se baseia nos factores; preço, facilidade de utilização, marketing e qualidade do produto. Apesar de muito poder ser feito em termos de marketing e de preparação do produto final, é sem dúvida na qualidade que reside a mais valia da carne açoriana. Mas será que esta carne (produzida na pastagem verde) tem qualidade superior à sua principal concorrente (produzida no continente à base de concentrado)? A resposta a esta questão exige antes de mais a definição do conceito de qualidade. Actualmente a qualidade alimentar (qualidade total) da carne de vaca engloba um conjunto de características, i.e. higio/sanitárias (presença de agentes patogénicos), de composição química (MS, proteína, gordura etc.), dietético/nutritivas (tipo de proteína e gordura, vitaminas, minerais etc.), sensoriais (tenrura, sucolência, flavour etc.), tecnológicas (processamento, armazenamento, distribuição) e éticas (bem estar animal, preservação ambiental). Todas estas características são afectadas por uma série de factores presentes no percurso que decorre desde a produção até ao consumo final (“do prado ao prato”) que são fundamentalmente; tipo de animal (raça, sexo, castração, idade), modo de produção (alimentação, estabulação ou ar livre etc.), transporte/abate, maturação da carne, peça de corte e tratamento culinário. Se se pretende evidenciar a carne açoriana pela sua qualidade há que atender a questões que lhe dêem especificidade. Ora essa especificidade decorre fundamentalmente do facto de ser produzida à base do pastoreio directo em erva verde durante praticamente todo o ano. E este modo de produção favorece fundamentalmente a componente dietético/nutritiva da qualidade. Esta conclusão é suportada por investigação desenvolvida no DCA da Universidade dos Açores. Num estudo que pretendeu comparar o sistema de produção tradicional açoriano com o sistema intensivo em feed-lot mais característico da produção no Continente português verificou-se que a qualidade da gordura da carne foi bastante superior nos animais criados no sistema açoriano. Para estes animais, o rácio PUFA n-6/ PUFA n-3 foi 5 vezes inferior (1.46 vs 7.92, $p<0.001$), os teores de EPA e DHA aumentaram 125% ($p<0.001$) e 39% respectivamente e o teor de CLA foi 80% superior (0.59% vs 0.33%, $p<0.001$). Contudo, as carcaças produzidas exclusivamente na pastagem revelaram-se bastante magras e mal conformadas impedindo que 68% fossem passíveis de certificação como carne IGP. Estes dados podem ser importantes no desenvolvimento de estratégias de promoção da carne de vaca dos Açores nomeadamente da carne IGP. Mais investigação é necessária no sentido de detectar a possibilidade de produzir carcaças menos magras e melhor conformadas - de modo a permitir a sua certificação - sem comprometer a qualidade dietético/nutritiva da carne.