PECUÁRIA

A produção de carne por hectare

AS ESPECIFICAÇÕES DIFERENTES: POR EXEMPLO, A MATURAÇÃO E O MARMOREIO

Depois da abordagem dos temas tipificação e rendimento de carcaças bovinas, hoje vamos tratar de produção por hectare, proporções de carne, osso, gordura na carcaça e também aspectos e especificações diferentes na carne, como a marmorização e a maturação. Questionamentos e respostas que constam do livro "Gado de Corte" – 500 Perguntas 500 Respostas.

SAIBA
produzir mais carne por hectare em sua propriedade, seguindo as orientações dos pesquisadores da Embrapa

Como se determina a produção de carne por hectare?
A rigor, a produção de carne por hectare é determinada pela divisão da produção total de carne, em carcaça, pela área de pastagem ocupada pelo gado de corte (área útil menos áreas de lavouras e pastagens ocupadas pelo gado leiteiro e outras espécies de animais). Entretanto, na maioria dos países produtores de carne, a produção por área é estimada pelo ganho animal, em peso vivo, na área. Para isso, divide-se o ganho total em peso vivo pela área de pastagem ocupada pelos animais. A produção por área de uma fazenda ou região é estimada por amostragem.

Quais são as proporções de carne, gordura e osso na carcaça de bois de corte?
A proporção de carne, gordura e osso varia de acordo com o grau de acabamento, o estado sexual, a raça e a idade ao abate. Em média, pode-se dizer que a carcaça de um boi é composta, aproximadamente, de 74% de carne, 6% de gordura e 20% de osso.

O que é carne marmorizada?
A carne marmorizada é aquela que passou por um processo de marmorização. A marmorização reflete o grau de deposição de gordura intramuscular e é utilizada na avaliação de carcaças, com a finalidade de estimar a qualidade da carne. Em termos gerais, quanto mais marmorizada, mais saborosa será a carne. Elevados graus de marmorização também estão associados a carnes mais macias.

TIPIFICAÇÃO. É importante ferramenta para melhorar comercialização

O que é carne maturada?
Carne maturada é aquela que passou por um processo de maturação. Maturação é a degradação da estrutura muscular pelas enzimas da própria carne, proporcionando-lhe maciez. Para tanto, os cortes são embalados a vácuo e mantidos sob refrigeração por no mínimo sete dias. A coloração escura e a presença de líquido no interior da embalagem são características normais de uma carne maturada. A carne maturada desenvolverá cor vermelho-brilhante após 5 – 10 minutos de abertura da embalagem e exposição ao ar.