



Campo Grande, MS, 27.12.2012



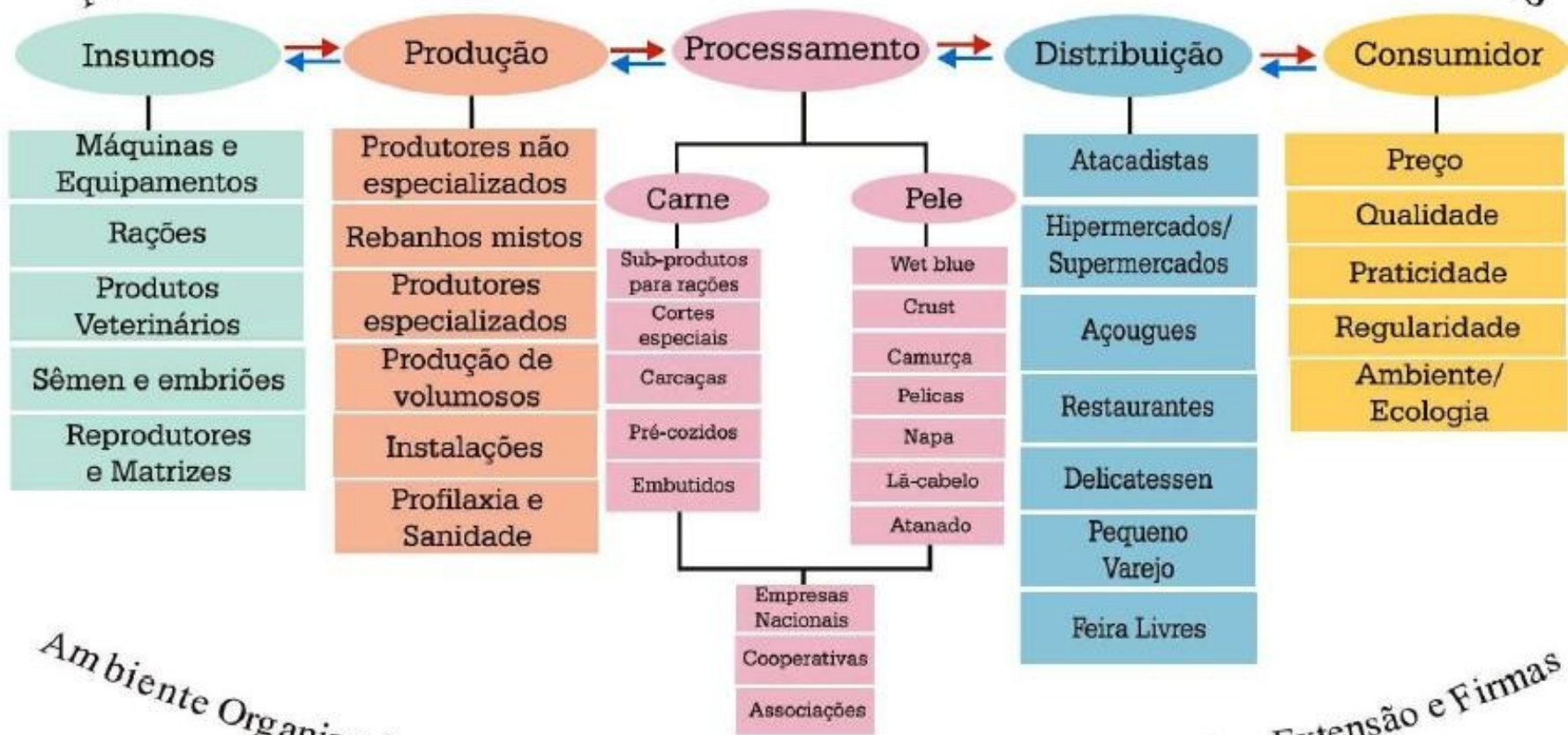
1º SEMINÁRIO SOBRE POTENCIALIDADES DE AGREGAÇÃO DE VALOR NA CADEIA PRODUTIVA DE PECUÁRIA DE CORTE NO MATO GROSSO DO SUL

Potencial de IG para a Ovelha Pantaneira



Fernando Miranda Vargas Junior, José Carlos da Silveira Osório, Maria Teresa Moreira Osório, Alexandre Rodrigo Mendes Fernandes, Leonardo Seno

Ambiente Institucional: Leis, Cultura, Tradição, Educação e Costumes



OVINO PANTANEIRO









Production characteristics *Características Produtivas*

Meat Production *Produção de Carne:*

Variables	Mean
Mean birth weight (kg)	3,70±0,82
Weight at 50 days (kg)	11,55±2,73
Weight at 90 days (kg)	17,82±3,81
Weight gain from birth to weaning (kg/day)	0,147±0,023
Slaughter weight (kg)	28-34
Age at slaughter (days)	110-150
Carcass Yield (%)	45-53

Variable		Genetic Group			Sex		Total
		Native	1/2 Texel	1/2 S.Inês	Male	Female	
	N	29	29	38	51	45	96
PA (kg)	MEAN	32,96	33,94	32,87	33,73	32,64	33,22
	SD	3,18	3,15	3,71	3,28	3,46	3,39
PCVZ (kg)	MEAN	29,21	29,35	29,28	29,52	29,00	29,28
	SD	2,91	2,94	3,47	3,26	2,97	3,12
PCQ (kg)	MEAN	16,44	16,16	16,83	16,50	16,53	16,51
	SD	1,73	1,74	2,16	1,86	2,00	1,92
PCF (kg)	MEAN	16,09	15,69	16,49	16,06	16,21	16,13
	SD	1,72	1,75	2,08	1,89	1,90	1,89
PPR (%)	MEAN	2,13	2,92	1,97	2,64 ^a	1,92 ^b	2,30
	SD	1,82	3,45	1,81	2,87	1,77	2,43

PPR (%)	MEAN	2,13	2,92	1,97	2,64 a	1,92 b	2,30
	SD	1,82	3,45	1,81	2,87	1,77	2,43
RCQ (%)	MEAN	49,88 b	47,59 c	51,18 a	48,88 b	50,64 a	49,70
	SD	1,97	2,09	2,89	2,33	3,05	2,82
RCF (%)	MEAN	48,89 ^a	46,19 b	50,15 a	47,58 b	49,71 a	48,58
	SD	2,15	2,20	2,61	2,53	2,82	2,86
RCQA (%)	MEAN	56,32 ab	55,11 b	57,51 a	55,93	56,99	56,42
	SD	2,44	2,99	3,57	2,83	3,55	3,22
RCFA (%)	MEAN	55,11 ^a	53,45 b	56,34 a	54,41 b	55,88 a	55,10
	SD	2,28	2,30	3,10	2,40	3,18	2,88
EG (mm)	MEAN	3,61	3,54	3,16	3,24	3,61	3,41
	SD	1,25	1,26	1,16	1,21	1,22	1,22

PINTO (2008)

Production characteristics

Wool production :

Variables	Average
Weight fleece (kg)	1,050
Yield wool (%)	73 (68,8-74,6)
Thickness (micras)	30,68
Classification	Cruza 2 (C1-C3)
Length of rovings(cm)	8,88
Number of undulations (inches)	3,3
Medullation	Away (< 50% sample)
Color	Yellow
Roughness to the touch	Rough- Very Rough

Brauner (2010)

Production characteristics

- ▶ ewe not seasonal
- ▶ reproduces the all year round

Reproduction:

Seasons	Estrus with coverage			Pregnant Females/Cycle					
				1° Cycle		2° Cycle		3° Cycle	
Period	n	%	Days	n	%	n	%	n	%
April - May /06	54 (54)	100 ^a	14 ^a	20	37,0 ^a	24	44,4 ^a	10 ^a	18,5 ^a
September - October /06	54 (52)	96,3 ^a	25 ^b	38	73,0 ^b	12	23,1 ^b	2	3,8
February - March /07	54 (53)	98,1 ^a	21 ^c	17	32,0 ^c	16	30,2 ^c	20	37,7 ^b
Total in the three seasons	159	98,1	-	75	47,2	52	32,7	32	20,1

Perspectives

- ▶ Keep a Germplasm Bank assuring the preservation the of sheep "Pantaneira" .
Manter um Banco de Germoplasma in situ garantindo a preservação da ovelha "Pantaneira".
- ▶ Development basis for the creation of a protective figure for meat quality (Protected Designation of Origin) - Quality mark
Desenvolvimento de bases para a criação de uma figura de proteção para carne de qualidade (Denominação de Origem Protegida (DOP)) – Marca de Qualidade
- ▶ Strengthening research network on sheep "Pantaneira".
Fortalecer a rede de pesquisa sobre a ovelha pantaneira.



Workshop
LABCOOP 2012

Campo Grande, MS - Brazil

**Qual a necessidade de uma
MARCA DE QUALIDADE
Para carne ovina no MS?**



**Garantia de qualidade
Segurança alimentar
Rastreabilidade**

...

Além disso,

Marca de Qualidade, ajuda na:

- Organização da cadeia produtiva;**
- Garantias (consumidor e produtor);**
- Remuneração justa ou mais justa;**
- Desenvolvimento do “Setor”.**

“O desenvolvimento de um setor pode ser medido pelos esforços que o mesmo despense na busca da qualidade”.

ANTES

**ERA
CONSUMIDO
O QUE SE
PRODUZIA**

AGORA

**DEVE SER
PRODUZIDO
O QUE SE
CONSOME**

HOJE

**SE CONSOME MAIS POR SATISFAÇÃO
DO QUE POR NECESSIDADE**

CONHECIMENTOS BÁSICOS

CRIAÇÃO

ENFOQUE

TREINAMENTO

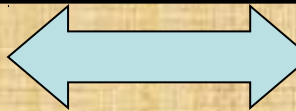
PARCERIA

TÉCNICAS



QUALIDADE NA CADEIA PRODUTIVA

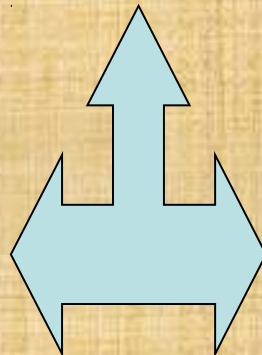
PRODUTOR



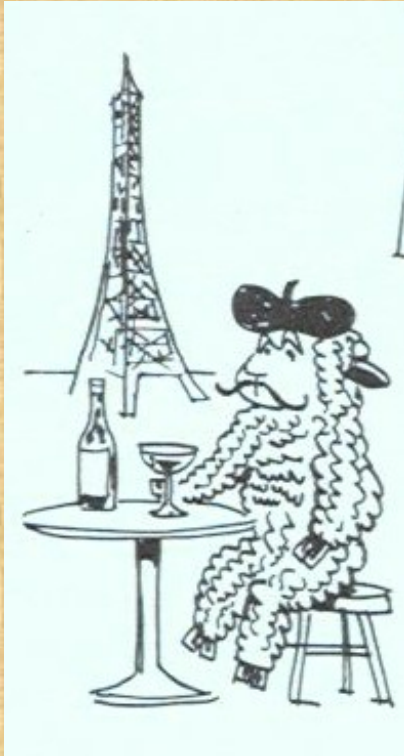
CONSUMIDOR



DISTRIBUIDORA



QUEM PREPARA.



ENFOQUE

NO CONSUMIDOR

E NA

QUALIDADE DO PRODUTO.

PARA O CONSUMIDOR

- **QUALIDADE NUTRICIONAL**
- **QUALIDADE SANITÁRIA**
- **QUALIDADE SUBJETIVA OU IMAGINÁRIA**
- **QUALIDADE DE SERVIÇO**
- **QUALIDADE COMERCIAL E DE APRESENTAÇÃO**
- **QUALIDADE SENSORIAL.**

QUALIDADE PARA O CONSUMIDOR


- É o grau de satisfação que a carne propicia.
- A qualidade da “CARNE” é avaliada por três grupos de fatores:

1. Aparência,
2. Composição e
3. Sensorial.



Tem suas implicações biológicas com o peso e composição tecidual.

O CONSUMIDOR NOS MELHORES MERCADOS

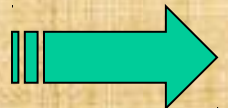


EXIGE QUALIDADE


**E GARANTIA DA
QUALIDADE**

**COMO CONHECER UMA
CARNE DE QUALIDADE ?
COMO GARANTIR A
QUALIDADE ?**

**ATRAVÉS DE FIGURAS OU CATEGORIAS
DE PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS DE
QUALIDADE.**



QUAIS SÃO AS FIGURAS OU CATEGORIAS DE PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS COM QUALIDADE ?



1. Denominação de Origem

Protegidas

2. Indicações Geográficas Protegidas

3. Marcas de Qualidade Certificadas

4. Produtos Integrados



Objetivos das categorias de proteção dos alimentos de qualidade

CATEGORIA

OBJETIVOS

Denominação de Origem

Sabor

Indicação Geográfica Protegida

Sabor e Aspectos Culturais

Marca de Qualidade Certificada

Segurança alimentar

Alimento Integrado

Respeito ambiental

Alimento Ecológico

Saúde e Respeito ambiental



TERNASCO DE ARAGON

Lo mejor de mi tierra...
...Para su mesa



csanudo@posta.unizar.es

MARCA DE CERTIFICAÇÃO DA QUALIDADE
Depositado no INPI sob nº 822884666



Como tentar garantir a origem ?

• TRAÇABILIDADE

- “Habilidade de conhecer um alimento através de estágios específicos de produção, processamento e distribuição” (WHO/FAO, 2007).

ORIGEM DO ALIMENTO: GARANTIA DE SAÚDE E PRAZER



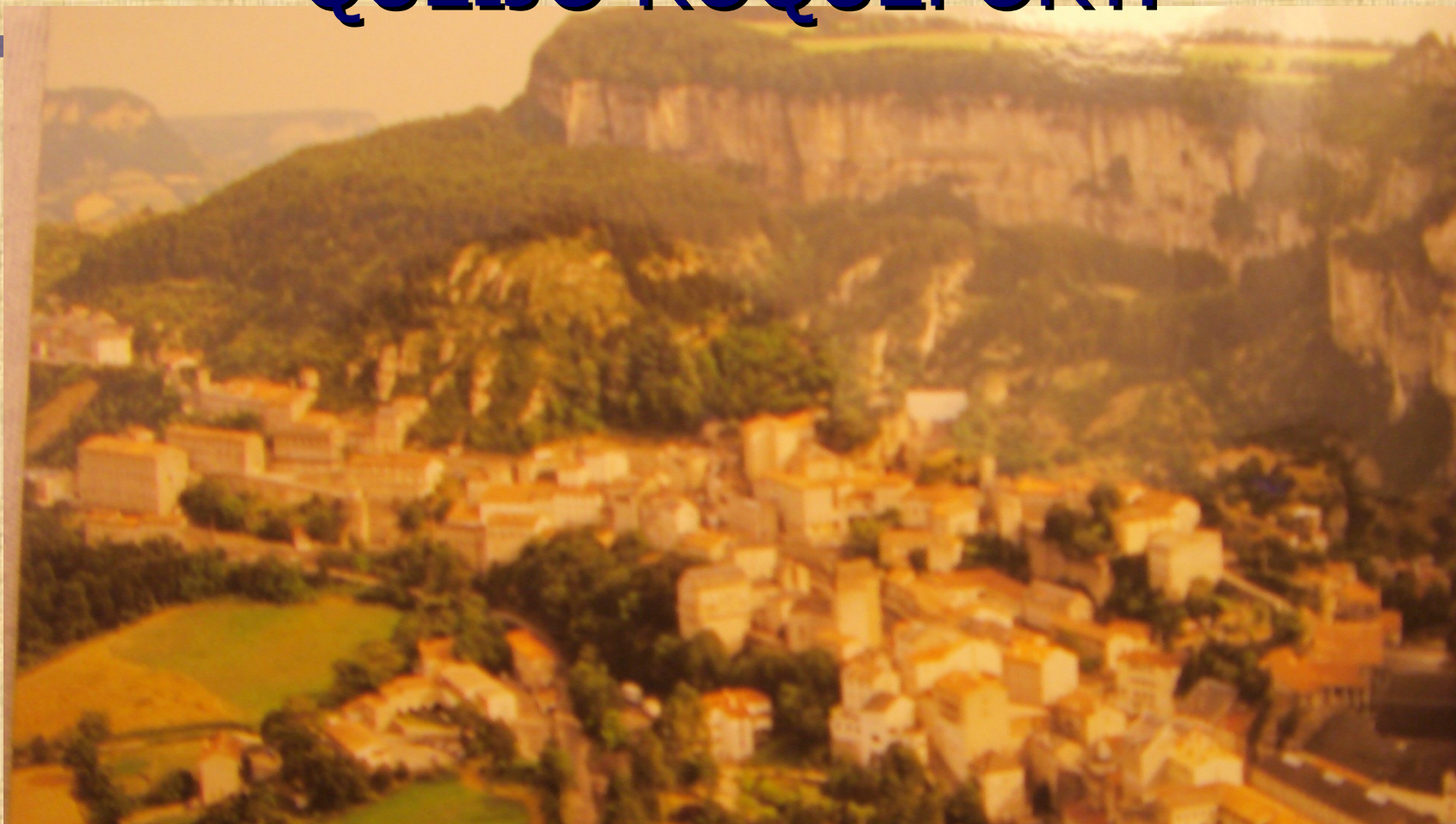
ORIGEM DO ALIMENTO: GARANTIA DE SAUDE E PRAZER

QUEIJO ROQUEFORT:



ORIGEM DO ALIMENTO: GARANTIA DE SAUDE E PRAZER

QUEIJO ROQUEFORT:



CEPOV

CENTRO DE ENSINO E PESQUISA
EM OVINOCLURA

ORIGEM DO ALIMENTO: GARANTIA DE SAUDE E PRAZER

QUEIJO ROQUEFORT:



CEPOV

CENTRO DE ENSINO E PESQUISA
EM OVINOCLURA

ORIGEM DO ALIMENTO: GARANTIA DE SAUDE E PRAZER

QUEIJO ROQUEFORT:



CEPOV

CENTRO DE ENSINO E PESQUISA
EM OVINOCLURA





Sabía que la **SALUD** depende
de la correcta elección de su **COMIDA?**

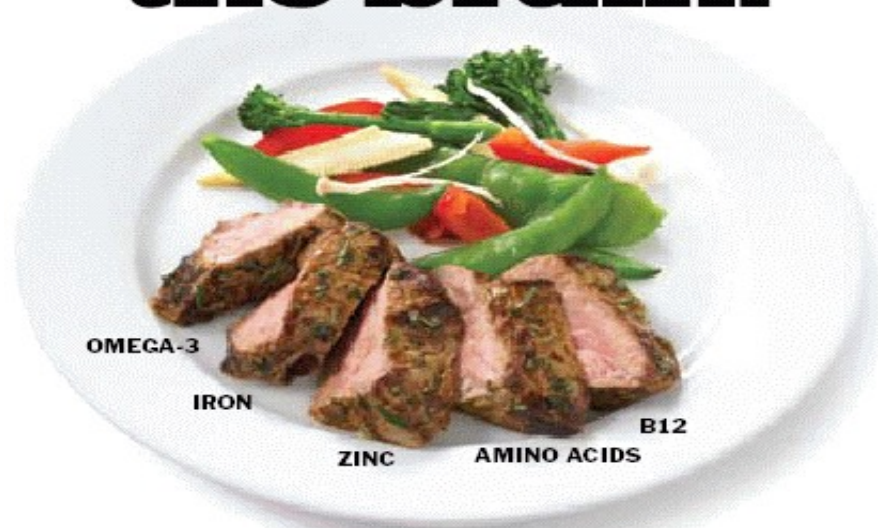


NOSOTROS cuidaremos de su **SALUD.**

Restaurante S&F

GARANTIA DE SAUDE E PRAZER

**5 essential
nutrients
to nourish
the brain.**



RED MEAT
Amazing Food
themaimeal.com.au

ORIGEM DO ALIMENTO: GARANTIA DE SAUDE E PRAZER

COMO DETERMINAR A PROCEDÊNCIA DA CARNE?

DOIS TIPOS DE ANÁLISES

ã Quantificando compostos

ã Analisando propriedades ópticas:
"fingerprints"

Quantificando compostos

ã **Compostos voláteis:**

▶ Terpenos

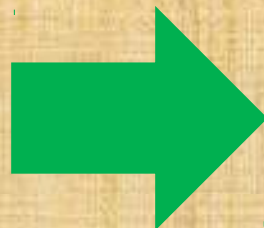
ã **Composição de ácidos graxos**

ã **Compostos de isótopos**

ã **Compostos fenólicos**

Analizando propriedades ópticas da carne: “*fingerprints*” (impressão digital)

Pigmentos Carotenoides



CONSIDERAÇÕES

- **As figuras ou categorias de proteção dos alimentos de qualidade são ferramentas úteis na cadeia da carne.**
- **A condição básica delas é a escrituração zootécnica.**



CONSIDERAÇÕES

- **Organização da cadeia produtiva, do “campo ao garfo” ou do “Produtor ao Consumidor”.**

-



CONSIDERAÇÕES

- **Deve-se ter conhecimentos sobre o animal, o alimento e o mercado.**



CONSIDERAÇÕES

- **Determinar o peso ótimo de abate dos animais para cada raça, dentro de sistema de produção é importante na busca de carne de qualidade protegida.**

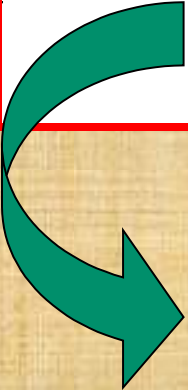
ACABAMENTO !!!

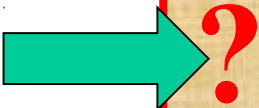
mm GORDURA

DISTRIBUIÇÃO DA GORDURA – ENGORDURAMENTO

**ABATER OS ANIMAIS QUANDO ESTIVEREM COM A
PORÇÃO COMESTÍVEL DESEJADA PELO
CONSUMIDOR**

Produção de Carne de Cordeiro com QUALIDADE PROTEGIDA



PASSA PELA “QUALIDADE” 

PASSA PELA “UNIFORMIDADE”

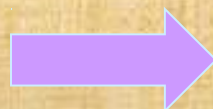
PASSA PELO “SABOR”.



GORDURA

Conquista do Mercado Principal Desafio

Compromisso do Produtor



Satisfação do Consumidor

Oferta constante



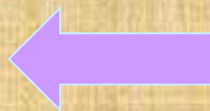
Produto disponível

Padrão de qualidade



Qualidade garantida

A ampliação do mercado e a valorização do produto garantem ao produtor segurança para investir na atividade



A certeza de satisfação decide a preferência de compra



OBRIGADO !!!!

Prof. Dr. Fernando Miranda de Vargas Junior

fernandojunior@ufgd.edu.br

**SITE: www.do.ufgd.edu.br/fernandojunior
www.do.ufgd.edu.br/ovinotecnia**