



Divulgação

A sintonia entre pecuarista e frigorífico é o que pode revolucionar o mercado da carne no Brasil. Quem fala mais sobre o assunto é Roberto Daniel Sainz Gonzalez, pesquisador da Embrapa e professor titular na Universidade da Califórnia.

Adilson Rodrigues
adilson@revistaag.com.br

Ainda longe de um padrão

Revista AG - Existe diferença entre classificação e tipificação de carcaças? Quais são elas?

Roberto Daniel Sainz Gonzalez – A classificação agrupa carcaças semelhantes, baseada em indicadores de qualidade e/ou rendimento, enquanto que a tipificação aloca as carcaças já classificadas em tipos ordenados hierarquicamente, de melhor a pior. A classificação, portanto, é um processo de segregação de acordo com as características de interesse, e a ti-

pificação implica um juízo de valor. Esse valor não vem da legislação, e, sim, do mercado, pelas forças de oferta e procura por carne de cada categoria. O mercado é soberano, sempre.

Revista AG - A tipificação de carcaça poderia ajudar a orientar o mercado da carne no Brasil?

Roberto Sainz – Qualquer cadeia produtiva funciona com maior eficiência quando os sinais de mercado são trans-

mitidos entre os elos de forma transparente e imediata. Cada um de nós toma as melhores decisões quando temos boas informações, certo? Quando um lado de qualquer transação tem mais informação que o outro, ele tem uma grande vantagem na negociação. No conjunto, essa desigualdade de informação gera ineficiências na cadeia como um todo. Um sistema de tipificação (o qual já implica na classificação prévia) transparente e imparcial reduziria as desigualdades de

informação e permitiria uma transmissão dos sinais de mercado a todos os elos da cadeia da carne.

Revista AG - Em relação ao animal, a preferência da indústria é por machos castrados ou inteiros?

Roberto Sainz – As indústrias precisam de rendimento de carne para otimizar seus processos e que a mesma possua os requisitos mínimos de qualidade para os mercados locais e no exterior. Apesar de perder um pouco de rendimento com o boi castrado, as suas vantagens em relação à qualidade são enormes. Sem dúvida a indústria prefere o macho castrado, e cada vez mais o de maior peso.

Revista AG - Em média, quanto tempo é necessário para terminar um boi inteiro?

Roberto Sainz – Talvez o ideal seria pensarmos em um animal entrando no confinamento na segunda seca, com 330 kg de peso vivo, e passando a ganhar ao redor de 1,8 kg/dia. O mesmo precisará de 100 dias para atingir um peso de abate de 510 kg aos dois anos de idade. Para animais criados, recriados e terminados a pasto, geralmente, falamos em animais de três ou quatro anos para chegar a esse peso.

Revista AG - Mas a média de preço pago pela @ cobre os custos para produção de boi inteiro?

Roberto Sainz – Com os preços de mercado de hoje, a produção de boi inteiro pode ser rentável. Cada produtor terá de analisar custos, inclusive os de oportunidade, para definir o sistema de produção. Por exemplo, o uso do confinamento para fazer a terminação pode ser muito vantajoso, liberando o pasto para animais mais jovens e de maior desempenho. Já a produção de machos castrados é mais problemática, porque o pecuarista terá de abrir mão do ganho adicional do macho inteiro em relação ao castrado (cerca de 10%) para obter uma bonificação que geralmente fica muito aquém disso.

Revista AG - Falta apoio financeiro da indústria para aumentar a oferta deste produto?

Roberto Sainz – As indústrias de carne entendem que precisam pagar mais pela qualidade que um macho castrado representa. No entanto, os valores adicionais pagos hoje em dia ainda não chegam a

compensar a perda de produção.

Revista AG - Existe diferença na carne de boi castrado e boi inteiro? Tempo de prateleira seria uma?

Roberto Sainz – Existem muitas diferenças entre as carnes de bois castrados e inteiros. Resumidamente, o boi castrado produz uma carne mais macia e suculenta, com melhor coloração e maior vida de prateleira que a carne do boi inteiro. Com frequência, o boi inteiro chega ao abate estressado e com poucas reservas de glicogênio nos músculos, o que limita a queda normal de pH no período *post mortem*. Uma carne com pH acima do desejado torna-se muito escura e tem uma vida de prateleira reduzida. Isso representa uma perda enorme para o varejo e, portanto, para o frigorífico também.

Revista AG - Qual é o perfil da carcaça de bovinos que o frigorífico deseja, atualmente?

Roberto Sainz – O frigorífico busca critérios mínimos de qualidade, tais como peso e acabamento mínimo, sem defeitos de qualidade como o pH alto. Carcaças abaixo de 16@ têm um rendimento de

carne muito baixo, o que significa uma perda para o frigorífico. A tendência é buscar carcaças mais pesadas, inclusive porque o custo de abate e desossa de uma carcaça de 20 @ é o mesmo do que uma carcaça de 16 @, com um rendimento de carne muito superior. Carcaças mal acabadas (isto é, com menos de 4 mm de gordura de cobertura) sofrem uma quebra de peso maior na câmara fria, devido a uma evaporação de água maior, e ainda correm mais risco de gerar carne dura pelo encurtamento de sarcômeros.

Revista AG - E seria esse o tipo contemplado na legislação atual de classificação e tipificação de carcaças ou essa já se encontra defasada?

Roberto Sainz – A legislação contempla esses aspectos básicos (peso e acabamento), bem como o sexo e a idade dos animais. O que falta no Brasil não são leis, pois temos muitas, inclusive algumas boas.

Revista AG - Se não me engano, a legislação aceita o abate de bovinos azebuados entre quatro e seis dentes, com espessura de gordura entre 2 e 4 mm. Considerando que a idade pode compreender até 48 meses, não estaria muito fora do padrão desejável?

Roberto Sainz – Aí temos uma certa confusão. Na verdade, quase todo o gado acaba sendo abatido e entrando na cadeia alimentar humana. Isto inclui vacas e touros de descarte, que podem chegar a 20 anos. Claro que a qualidade é péssima, mas tem um nicho de mercado para tudo. Não podemos pensar somente no mercado de mais qualidade e preço.

Revista AG - Seria o momento de rever esses padrões?

Roberto Sainz – Creio que seja importante rever o sistema de classificação, visando à realidade do sistema produtivo, das indústrias e, principalmente, dos mercados interno e de exportação. Em um mundo ideal esse processo envolveria todos os elos da cadeia produtiva em colaboração com o poder público.

Revista AG - Por que a padronização de carcaças não avança no Brasil? De quem é a culpa?

Roberto Sainz – Acho improdutivo falar em culpa. Existem motivos históricos e estruturais pela falta de coordenação da cadeia da carne. Hoje, temos uma cadeia produtiva pulveri-

“
Existem muitas
diferenças entre
as carnes de bois
castrados e inteiros.
Resumidamente, o boi
castrado produz uma
carne mais macia e
suculenta, com melhor
coloração e maior vida
de prateleira.”

zada e um setor industrial altamente concentrado. Cada ator faz de tudo para maximizar seu resultado, mas, obviamente, quanto maior a concentração, maior a informação e maior o poder de negociação. As indústrias resistem à tipificação porque elas se beneficiam da falta de transparência. O setor produtivo também resiste, principalmente por falta de confiança de que o sistema será aplicado de forma justa e imparcial, mas também por medo de ser penalizado pelas carcaças que não atingirem os critérios mínimos de qualidade. Então, a resposta mais resumida é que a padronização de carcaças não avança no Brasil porque não há ninguém, salvo alguns acadêmicos idealistas, promovendo esse processo.

Revista AG - O zebu realmente apresenta carne dura? Qual sua medida na força cisalhamento?

Roberto Sainz – Qualquer animal, de qualquer raça, pode apresentar carne dura. A genética explica ao redor de 40% da variação na maciez, e outros fatores, como sexo, idade, nutrição e manejo, explicam o restante. Dentro de cada raça existe uma variação enorme na maciez da carne, e dentro de cada carcaça também há uma grande variação entre os diversos cortes. Quando se fala em diferenças entre raças, é importante destacar que estamos falando de médias, não de indivíduos. Quase todos os trabalhos científicos com maciez são feitos utilizando o contrafilé. Acontece que, na média, o contra-filé do animal zebuino é mais duro que o do animal de raça taurina. No entanto, há indivíduos e até famílias da raça Nelore que produzem carne muito macia e existem animais da raça Angus que produzem carne dura. Outro aspecto importante é que, se analisarmos outros cortes, poderemos ver que não há diferença entre as raças zebuínas e taurinas nem nas médias. O que é ainda pior, não há correlação entre a maciez do contrafilé e a dos demais cortes da carcaça.

Revista AG - Então existem linhagens que produzem carne macia. Há perspectivas para serem selecionadas em massa?

Roberto Sainz – Junto com o Dr. Cláudio Magnabosco, da Embrapa Cerrados, fizemos a primeira identificação dessas linhagens no rebanho de Nelore Mocho da marca OB em 2004. Seus descendentes fazem parte do rebanho “BRGN” e estão sendo

estudados na Embrapa Cerrados. Este ano apresentamos no congresso de Animal Science, em Indianópolis, os resultados do último abate, onde as diferenças em maciez do contrafilé continuam até a terceira geração. O abate de progênes e a análise da sua carne são processos demorados e muito caros, o que os torna proibitivos para a seleção em massa. Juntamente com a Dra. Luciana Regitano, da Embrapa Pecuária Sudeste, estamos analisando o DNA desses animais para identificar polimorfismos que permitiriam a seleção assistida por marcadores.

Revista AG - Você é a favor do uso de hormônios e beta-agonistas para maximizar a produtividade do rebanho brasileiro de corte?

Roberto Sainz – Sou a favor do uso de anabolizantes baseados em hormônios sexuais, tais como o estrógeno, a testosterona e o trenbolone. Afinal, a carne dos animais castrados que recebem implantes desse tipo contém milhões de vezes menos hormônios do que a carne de um macho inteiro ou de uma fêmea durante o seu ciclo ovulatório. O uso dessa tecnologia permitiria a produção de animais castrados, com as suas vantagens em relação à qualidade da carne, sem o pre-

juízo da produção inerente à castração. Quanto aos beta-agonistas, o mercado já apontou problemas sérios com o seu uso, mais recentemente com a retirada do zilpaterol do mercado estadunidense. Devemos lembrar que o mercado é soberano, portanto, não se pode falar em produzir algo que o mercado rejeita.

Revista AG - Alguns médicos criticam os comprovados efeitos negativos da ractopamina na saúde humana. Como é um resíduo que fica na carne, isso não seria um problema?

Roberto Sainz – Os resíduos de ractopamina na carne (isto é, nos músculos) são extremamente baixos, portanto, qualquer efeito colateral na saúde humana é improvável. Isto não quer dizer que não possa haver resíduos em outros tecidos corporais utilizados na alimentação humana ou até em derivados, como o couro.

Revista AG - Por que você diz que o futuro na pecuária brasileira está nos Estados Unidos?

Roberto Sainz – Ah, sabia que esse comentário voltaria a me assombrar. Não é que o futuro está nos Estados Unidos, simplesmente os norte-americanos já passaram por fases de desenvolvimento similares, mas, hoje, encontram-se muito a nossa frente. Não somente na tecnologia, mas também no que diz respeito às suas instituições e estrutura de mercado. Há cem anos, havia muita concentração do setor industrial de carne, com os gigantes Armour e Swift dominando o mercado e quase nenhuma fiscalização sanitária pelo poder público. Devido a vários escândalos, muita publicidade negativa e uma crescente pressão pelos consumidores, houve um fortalecimento do setor público, juntamente com uma responsabilização do setor privado. Em relação à padronização, havia uma necessidade de desenvolver uma linguagem comum para orientar o comércio entre os setores produtivos e as indústrias. Ao mesmo tempo, as agências de governo precisavam de uma linguagem descritiva para gerar e publicar informações de mercado. O sistema de classificação do USDA evoluiu de um esforço conjunto desses diversos atores na cadeia. O meu comentário, de que podemos nos espelhar nesses processos, representa uma visão otimista do que poderia acontecer no Brasil. Veremos se é otimista demais. 🐄

“ Quanto aos beta-agonistas, o mercado já apontou problemas sérios com o seu uso, mais recentemente com a retirada do zilpaterol do mercado estadunidense. Devemos lembrar que o mercado é soberano. ”