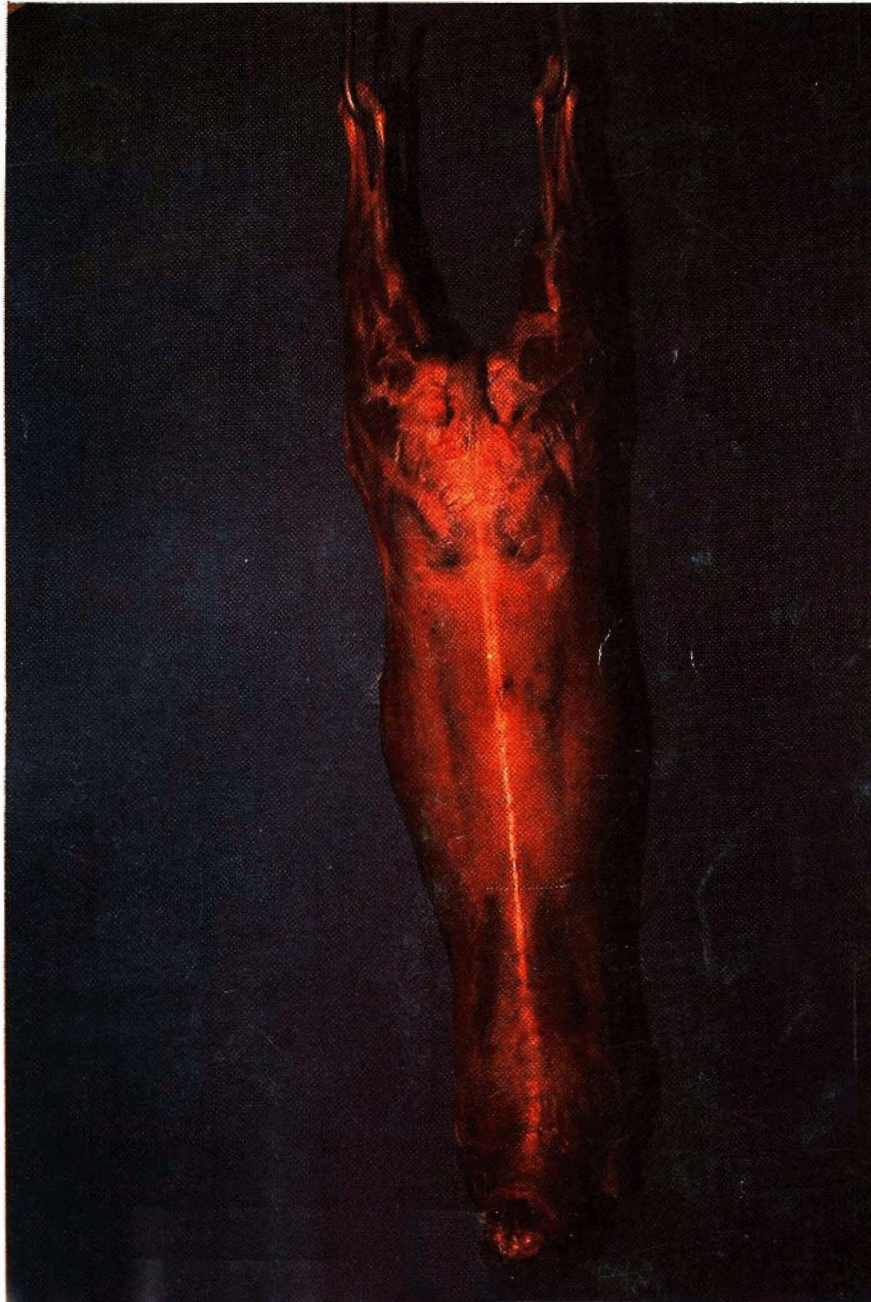


ISSN 0120-7271
JULHO, 1994



**PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARÇAÇA
DE CAPRINOS E OVINOS**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Itamar Franco**

**MINISTRO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA
Synval Guazzelli**

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA

**PRESIDENTE
Murilo Xavier Flores**

**DIRETORES
Alberto Duque Portugal
Elza Ângela Battaggia Brito da Cunha
José Roberto Rodrigues Peres**

CENTRO NACIONAL DE PESQUISA DE CAPRINOS

**CHEFE
Aurino Alves Simplicio**

**CHEFE ADJUNTO TÉCNICO
José Carlos Machado Pimentel**

**CHEFE ADJUNTO DE APOIO ADMINISTRATIVO
Maria Eliene da Silva Dourado**

DOCUMENTOS

NÚMERO, 26

ISSN 0120-7271

JULHO, 1994

**PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARÇAÇA
DE CAPRINOS E OVINOS**

**Nelson Nogueira Barros
José Ubiraci Alves**



**Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária - MAARA
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos - CNPC**

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2 QUALIDADE DA CARNE	6
3 PROCEDIMENTOS PARA O CORTE DA CARÇA DE CAPRINO E OVINOS	6
4 VANTAGENS DO SISTEMA DE PADRONIZAÇÃO DOS CORTES	7
5 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	9

©EMBRAPA, 1994

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA-CNPC

Estrada Sobral Groaíras, km4

Caixa Postal: D-10

Tel: (085) 612-1077

Telex: (89) 2543

Fax: (085) 612-1132

62011-970 Sobral (CE)

Tiragem: 3000 exemplares

Comitê de Publicações:

Francisco de Assis Vasconcelos Arruda - Presidente

Aroldo Brazil Ferreira - Secretário Executivo

José Almir Martins Oliveira

José Carlos Machado Pimentel

José Ubiraci Alves

Revisão Editorial:

José Almir Martins Oliveira

Hermenegildo Sampaio do Vale Jr.

Carlos José Mendes Vasconcelos

**CIP - Brasil. Catalogação-na-publicação
Comitê de Publicação da EMBRAPA-CNPC**

**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Centro Nacional de
Pesquisa de Caprinos (Sobral, CE)**

**BARROS, N.N.; ALVES, J.U. Padronização de cortes de carcaça de
caprinos e ovinos. Sobral: EMBRAPA-CNPC, 1994, 9p.
(EMBRAPA-CNPC. Documentos, 26).**

**1. Caprinos - cortes de carcaça - 2. Ovinos - cortes de carcaça.
I. Barros, Nelson Nogueira - II. Alves, José Ubiraci - III. Título**

PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARÇAÇA DE CAPRINOS E OVINOS

**Nelson Nogueira Barros¹
José Ubiraci Alves¹**

1 INTRODUÇÃO

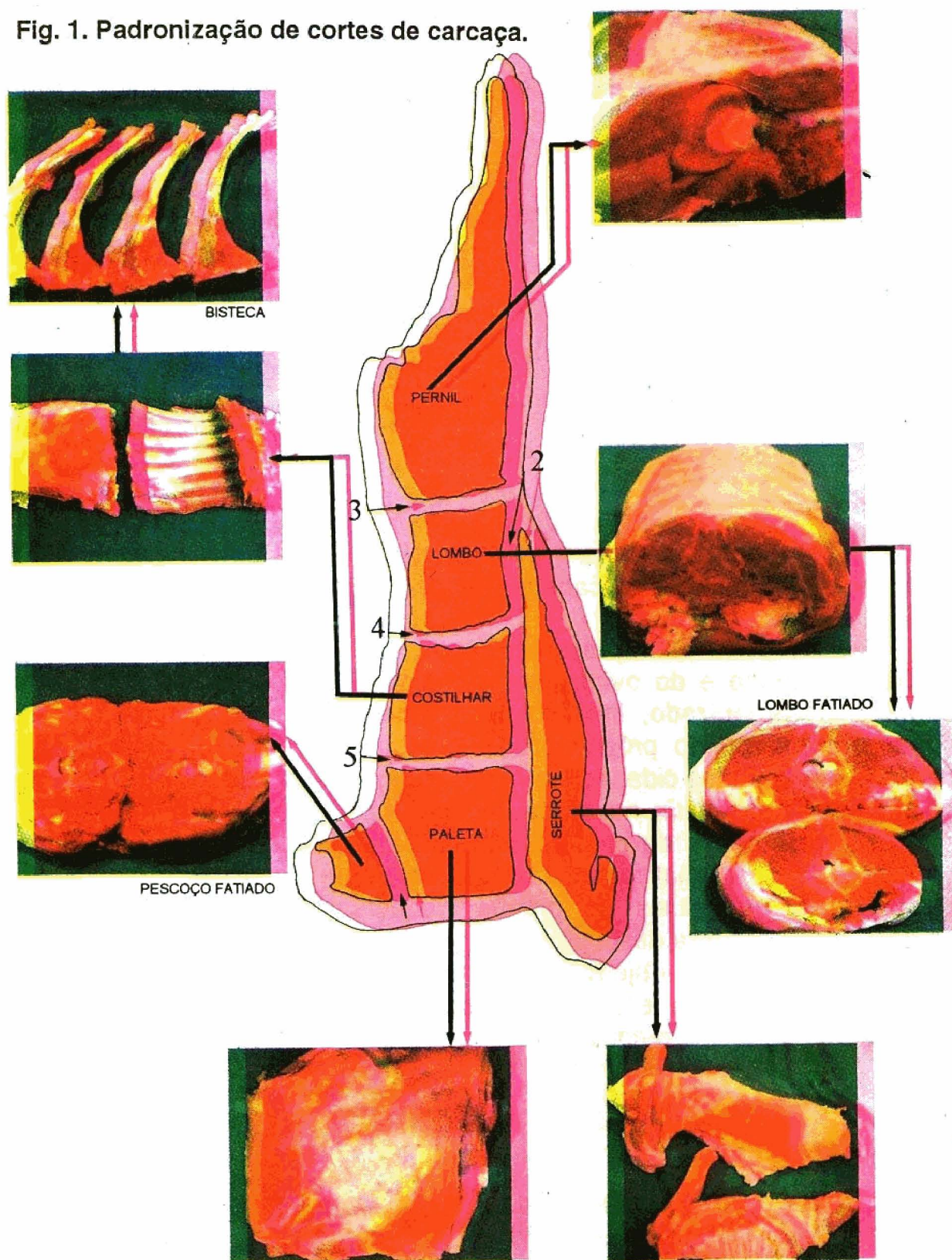
Os rebanhos caprino e ovino do Nordeste estão estimados em 7,6 milhões e 10,5 milhões de cabeças, respectivamente, representando 90% e 38% dos efetivos do Brasil.

A despeito da representatividade e da importância econômica e social do caprino e do ovino para a região Nordeste, o mercado de sua carne é desorganizado, inconstante e promíscuo; voltado, apenas, para suprir o consumo do próprio produtor e sua família e da população da periferia das grandes cidades. As razões prendem-se a problemas de ordem cultural, à inconstância na oferta de animais acabados e à falta de uma melhor apresentação do produto. Isto tem influenciado, negativamente, no processo de comercialização, fazendo com que os supermercados e as casas de carne, locais de grande frequência de consumidores mais exigentes, fiquem fora deste processo.

Este trabalho objetiva enfatizar alguns fatores que interferem na qualidade da carne e descrever um método de padronização de cortes de carcaça de caprinos e ovinos para comercialização no varejo.

¹Pesquisador da EMBRAPA-CNPC. Estrada Sobral-Groaíras, km 4, Caixa Postal: D-10; CEP 62011-970 Sobral (CE)

Fig. 1. Padronização de cortes de carcaça.



2 QUALIDADE DA CARNE

A qualidade da carne de caprinos e ovinos está ligada, principalmente, a características sensoriais, tais como sabor, odor e maciez. Estas características estão associadas à idade e às condições do animal ao abate. Animais jovens (cordeiros ou cabritos) e bem acabados apresentam características de carcaça condizentes com os anseios dos consumidores mais exigentes.

Outro aspecto que muito influencia na qualidade da carne é a condição do abate. Portanto, é importante que, antes do abate, o animal seja submetido a um jejum de água e alimento, de 24 horas, em local calmo e arejado. O abate deve ser efetuado obedecendo a seqüência:

a - **atordoamento** - através de uma única pancada firme na nuca do animal;

b - **sangria** - logo após o atordoamento, pendura-se o animal pelas patas trazeiras e corta-se a veia jugular próximo à garganta, para que todo o sangue seja bem escoado. Isto porque o sangue retido (não escoado) poderá reduzir sensivelmente a qualidade da carne.

3 PROCEDIMENTOS PARA O CORTE DA CARÇA DE CAPRINOS E OVINOS

Logo após a retirada da pele e das vísceras, procede-se o fracionamento da carcaça em cortes, cuja operação necessita tão-somente de uma serra corta-osso. Na falta deste equipamento, os cortes poderão ser efetuados com uma simples serra manual, ou mesmo com um facão ou algo similar. Recomendam-se, portanto, os cortes em peças individualizadas, descritos a seguir e mostrados na Figura 1.

1 - Pescoço fatiado - separa-se o pescoço com um corte tangenciando a paleta. A seguir, corta-se a peça no sentido transversal, pela parte ventral, dando-se a forma de postas de peixe.

2 - Serrote - cortar em linha reta, partindo-se do "vazio" até a articulação escápulo-umeral.

3- Pernil - cortar entre as duas últimas vértebras lombares; abrir ao meio em duas peças.

4 - Lombo - cortar entre a 12ª e a 13ª costela; o lombo constitui-se em uma única peça.

5 - Costilhar/paleta - cortar entre a 5ª e a 6ª costela; dividir cada peça ao meio em duas outras peças.

Outras peças, ainda, poderão ser derivadas destas peças, como a bisteca do costilhar e o lombo fatiado do próprio lombo (Figura 1).

Peças como a bisteca, o lombo fatiado, o pescoço fatiado e o serrote, deverão ser acondicionadas, individualmente, em bandejas de isopor ou similar e recobertas com filme de PVC transparente. Para as demais peças que apresentam maior firmeza, despreza-se o uso de bandejas, envolvendo-as, unicamente, em filme de PVC transparente.

4 VANTAGENS DO SISTEMA DE PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

O sistema de padronização dos cortes de carcaça facilita a comunicação entre fornecedores e clientes, já que cada corte tem limites bem definidos. O sistema permite, também, a diferenciação de preço entre as diversas peças, considerando a relação carne/osso em cada peça e a qualidade da carne existente. Como o sistema permite a produção de peças uniformes em tamanho e formato, a operação de embalagem torna-se mais fácil e favorece a uma melhor apresentação e higiene do produto. Finalmente, o sistema evita desperdícios, não permitindo sobras, que se verificam nos cortes tradicionais.

Com isto, o sistema de padronização de cortes de carcaça, aliado à melhoria na qualidade dos animais de abate, confere um maior valor ao produto. Este valor, que se agrega ao produto, é traduzido pela melhoria no processo de comercialização. Isto ensejará um maior volume de comercialização do produto, já que o processo permite colocar a carne de caprinos e ovinos em condições de competir com outras carnes (bovina, suína e aves) na fatia mais exigente do mercado consumidor.

Estes aspectos ensejarão, também, a organização da cadeia produtiva em todas as suas etapas, o que implicará na melhoria da renda do produtor e no aumento de divisas para estados e municípios.

5 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO BRASIL, 1991. Rio de Janeiro: IBGE, 1991. v.51, p.547.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Delegacia Federal da Agricultura da Paraíba. **Comercialização de carne e peles de ovinos do Estado da Paraíba.** João Pessoa, 1979. 32p.

FIGUEIREDO, E. A. P. de; BARROS, N. N.; SELAIVE-VILLARROEL, A.; BARBIERI, M. E. Características de carcaça de cordeiros de cruzamento terminal simples em região semi-árida. **Pesquisa Agropecuária Brasileira.** 1993 (Prelo).

PRODUÇÃO de carne ovina: planejando para o mercado. Sobral: EMBRAPA-CNPC, 1994. (Folder).

SILVA, A. G. S. da. **Efeito do sistema de criação e época de abate sobre algumas características de carcaça em caprinos sem raça definida.** Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 1984. 54p. Tese de Mestrado.

SOUZA NETO, J. de. **Demanda potencial de carne de caprinos e ovinos e perspectiva da oferta, 1985/1990.** Sobral: EMBRAPA/CNPC, 1986. 16p. (EMBRAPA/CNPC. Documentos, 2).