

Departamento de Anatomia Descritiva dos Animais Domésticos
Diretor: Prof. Dr. M. Barros Erhart

Departamento de Indústria, Inspeção e Conservação de Produtos
Alimentícios de Origem Animal
Diretor: Prof. Dr. Paschoal Mucciolo

CORTES DE CARNE SUINA, OVINA E CAPRINA EM SÃO PAULO - BASES ÓSSEA E MUSCULAR DOS DIVERSOS SEGMENTOS (*)

Paschoal Mucciolo e Orlando M. Paiva
Assistente

3 estampas (6 figuras)

Neste trabalho, que representa o complemento do estudo já realizado para os cortes de carne bovina, (**) reunimos as observações colhidas em matadouros e açougues do mercado paulista e do da Capital Federal referentes à técnica de segmentação e nomenclatura das carnes dos restantes animais de corte.

O critério de desdobramento do trabalho, focalizando inicialmente os bovinos e subsequentemente os suínos, caprinos e ovinos, não foi, como se poderia supor, de todo arbitrário, posto que tal divisão tem a justificá-la o fato da segmentação e características comerciais da carne bovina serem peculiares à espécie e constituírem, por si, matéria suficiente em extensão e importância para ser tratada separadamente.

Por outro lado, essa divisão de estudo se impôs como sequência lógica de trabalho porque, além da maior dificuldade de descrição da técnica minuciosa de retalhe exigida para os bovinos, poderia essa técnica servir de padrão, dentro de certos limites, para o estudo dos cortes nos outros animais. Finalizando êste estudo, agruparemos, em apêndice, ligeiras considerações a propósito das características comerciais das carnes de vitelos, leitões e cabritos.

Esta orientação, parece-nos, facilitando sobremaneira a exposição, contribue outrossim para tornar mais acessível o assunto.

SUINOS

Considerações gerais: As manipulações a que estão sujeitos os suínos depois da matança, diferem das sofridas pelos bovinos, ovinos e caprinos, unicamente porque o tegumento dos suínos quase sempre

(*) Apresentado ao II Congresso Brasileiro de Veterinária, Belo Horizonte, 7 a 12-7-43.

(**) Córtes de carne bovina em São Paulo. Bases óssea e muscular dos diversos segmentos. Rev. Fac. Med. Vet. São Paulo, Vol. 1 (3-4): 1940.

acompanha a carne, sendo assim também utilizado na alimentação humana.

O método de matança utilizado para os suínos, entre nós, é o da sangria, que se faz pela secção dos vasos da base do coração ou punctura do próprio órgão, quando o instrumento perfurante alcança profundidade maior. A essa operação preliminar, mas de suma importância para a obtenção de carnes de longa vida comercial, segue-se a depilação, assim chamado usualmente o trabalho de retirada das cerdas. Consegue-se a depilação quer por chamuscamento, queima das cerdas, quer por imersão em banho quente (70-80°C) e posterior raspagem, operação feita mecanicamente, nos grandes estabelecimentos, mas sempre completada a mão, porque o trabalho realizado pela máquina é imperfeito, principalmente, ao nível das pregas cutâneas.

Por ocasião da depilação são retiradas também as unhas e, depois de lavada a carcassa com jacto de água fria, procede-se à evisceração. Esta operação se inicia com um corte longitudinal sobre a linha branca, prolongando-se cranialmente em toda a extensão do esterno e caudalmente sobre a sínfise isquio-púbica.

Procede-se em seguida à evisceração, iniciada com o corte da pele ao nível dos orifícios naturais (anus no macho, anus e vulva na fêmea) e que, partindo do *cavum* pélvico em direção cranial, compreende a retirada conjunta de todas as vísceras pélvicas, abdominais e torácicas e termina pelo descolamento da traquéia, esôfago, laringe, faringe e língua. A verga e o prepúcio são igualmente retirados no ato da evisceração.

A carcassa é então dividida a machado, segundo o plano sagital mediano, ao longo de toda a coluna vertebral, exceptuando-se a região coccigéia que acompanha a peça direita; êsse corte interessa também a cabeça.

As meias carcassas — assim são conhecidos os segmentos resultantes da divisão que descrevemos — muitas vezes ainda conservando a loja renal intacta, deixam os matadouros, para serem encaminhadas ao entreposto de onde irão para os açougues de abastecimento da população da Capital.

Entretanto, nas carcassas destinadas à exportação não é praticado o corte sobre a coluna vertebral por exigência dos mercados estrangeiros e, por idêntico motivo, as mesmas são também sempre acompanhadas dos rins.

Em se tratando, portanto, do abastecimento do mercado local os matadouros expedem para o entreposto meias-carcassas de suínos. E' bem verdade que o comércio de carnes desta espécie comporta grande

número de variantes quanto à segmentação, ainda no matadouro, e, assim sendo, se nos afigura interessante dar a conhecer algumas, mais comuns, embora o maior contingente de carne suína chegue ao açougue em meias carcassas.

O segmento conhecido na gíria como “carioca” corresponde à meia-carcassa da qual se retiraram o membro torácico, a cabeça, a gordura cavitária, a pele e tela subcutânea mediante técnica idêntica à observada para retalhe nos açougues e que será oportunamente descrita. Nesta primeira variante a peça reduz-se às partes óssea e muscular do pescoço, tronco e membro pélvico.

Entre outras variantes chegam ao entreposto meias carcassas sem a cabeça e o membro pélvico ou então apenas sem cabeça; essas peças conservam, no entanto, em toda a extensão, a pele e tela subcutânea.

Frequentemente são remetidos ao entreposto, para serem encaminhados ao açougue, os chamados “carrés” ou “costelas”. Assim são conhecidos os segmentos que compreendem a porção dorsal do tronco, tendo por base óssea as vértebras torácicas e lombares e a metade dorsal das costelas; os “carrés” são obtidos depois da retirada da cabeça e pescoço, dos membros torácico e pélvico mediante corte que, seccionando ao meio a primeira costela se projeta, paralelamente à linha dorso-lombar, sobre as paredes torácica e abdominal. Muitas vezes, entretanto, êsses segmentos compreendem apenas as onze primeiras costelas e vértebras torácicas correspondentes, mas em qualquer caso a pele, tela subcutânea e gordura cavitária são retiradas, limitando-se o “carré” apenas às partes óssea e muscular. No primeiro caso o “carré”, quando além de incluir as porções acima delimitadas ainda conserva o revestimento cutâneo da região, é designado “rib-back”.

BACON: (Fig. I)

Sendo êste trabalho dedicado a tornar conhecida a técnica de retalhe da carne de suíno, parece-nos oportuno fazer algumas considerações em tórno do segmento conhecido por “Bacon” pelos mercados ingleses e que, entre nós, infelizmente, vem sendo mal delimitado até mesmo por trabalhos técnicos de divulgação a criadores, artigos êsses emanados de departamentos oficiais.

E’ sabido que a banha, encontrou nos óleos de sementes vegetais um grande concorrente, a ponto de ter decrescido o seu consumo não só no mercado interno mas também no do Exterior, como demonstram as estatísticas de exportação de 1935 a 1939, e que em virtude dêsse fato foi exigida pelas autoridades competentes, em defesa

do produto, a inclusão de 30% de banha nos chamados compostos; impôs-se assim como derivativo, a necessidade de orientar zootécnicamente a criação de suínos para a produção de carne.

Os animais com esta importante finalidade zootécnica estão incluídos no chamado Meat-type ou Bacon-type, diferenciando-se do Lard-type ou Fat-type pela capacidade de produzir alta proporção de carne, apresentar reduzido desenvolvimento do panículo adiposo e especialmente porque as meias carcassas são sempre mais compridas e menos espessas, mostrando pequena quantidade de gordura subcutânea, visceral e intermuscular.

O maior comprimento do tronco exigido para as carcassas de porcos classificados como Bacon-type decorre exatamente do fato de que dessa característica resultará, no retalhe das carnes, um segmento denominado Bacon, maior, melhor e mais apreciado, segmento êsse responsável pela individualização do tipo de porcos, cuja obtenção presentemente deve ser a preocupação dos suinocultores. Ora, os artigos de divulgação referidos linhas acima, laboram em lamentável engano, não só confundindo animal do tipo Bacon com o segmento chamado Bacon, como também, tratando dêste último, não o delimitam na carcassa com maior felicidade, ficando o interessado sem saber a região da carcassa que deve assim ser chamada.

O segmento denominado Bacon pelos anglo-saxões, nome êsse já bastante utilizado em nossa terminologia de açougue, mostra, em corte transversal, uma faixa de tecido muscular bem desenvolvida revestida interna e externamente, em toda sua extensão, por uma camada pouco espessa de gordura. Ora, estas condições só podem ser obtidas na face lateral do tronco e precisamente na sua metade ventral, porque o músculo que entra na constituição do Bacon é o m. cutâneo do tronco e sabe-se que o porco tem a porção dorsal dêsse panículo muito reduzida enquanto a ventral é bastante desenvolvida nêsse animal.

Localizado o Bacon sôbre a carcassa vejamos mais detalhadamente quais são suas linhas de demarcação. De forma retangular, êste segmento apresenta como limite cranial a linha resultante de corte praticado entre a 2.^a e 3.^a costelas. O limite caudal é representado pelo corte de separação do membro posterior ou pernil, enquanto as linhas de demarcação dorsal e ventral correspondem, respectivamente, à secção paralela à coluna, praticada aproximadamente no limite entre os 2/3 ventrais e o 1/3 dorsal dos arcos costais, e, ao corte de divisão da carcassa efetuado sobre a linha branca. A figura I, reproduz um quadro da Cia. Armour, sobre a segmentação adotada

na América do Norte para a carne suína, e ilustra perfeitamente nossa afirmativa, convindo notar que o Bacon pode ou não ser acompanhado dos segmentos ósseos e porções musculares conexas que lhe servem de base.

Convem frisar que o porco é o único animal de açougue cujo panículo carnudo apresenta camada de gordura revestindo tanto a face externa como a interna e é justamente essa particularidade anatômica que constitui característica inconfundível do Bacon, tornando-o assim tão apreciado e estimado.

TÉCNICA DE CORTE

O retalhe da meia carcassa de suíno é efetuado sobre o cepo, pelo lado interno, iniciando-se com a retirada da cabeça mediante corte incompleto a machado, ao nível da articulação occípito-atloideia, atingindo apenas os planos ósseo e muscular (Fig. V, aa'). Desta forma o retalhista alcança a face lateral da cabeça onde, tangenciando o plano muscular, em direção oral, separa-a da pele e tela subcutânea que reveste essa região. Isola-se assim o primeiro segmento denominado "cabeça"; muitas vezes também o revestimento cutâneo desta peça é separado, constituindo a "papada", porção utilizada como contrapeso do toucinho.

Em alguns casos, depois de efetuar corte circular em torno do pavilhão da orelha, o retalhista retira-o juntamente com o "focinho" — segmento oral da cabeça resultante da secção transversal praticada a machado ao nível do 3.^o molar —: orelha e "focinho" saem reunidos por estreita faixa de pele e gordura.

Prosseguindo, após corte das inserções lombar, costal e esternal do diafragma, na ordem enumerada, e agora, manualmente, é descolada toda a gordura sub-peritoneal, ato em consequência do qual são postos a descoberto a fascia transversa e por transparência o músculo transverso do abdômem. Ao atingir a proximidade da linha branca e antes de completar o descolamento, o retalhista pratica corte longitudinal à faca, pelo lado interno da carcassa, acompanhando aproximadamente a margem lateral da bainha do m. reto do abdômem e interessando o couro, corte que se estende segundo uma linha reta de direção crânio-ventral, desde a prega do gordinho até ao esterno. Como se verifica, tal secção interessa as partes aponevróticas para-media-nas dos músculos largos do abdômem, a porção cranial do m. reto abdominal e o m. subcutâneo do tronco bem desenvolvido nessa região. O segmento isolado, ao qual vem apenas a gordura cavitária, é designado "banha".

A continuação do retalhe tem sequência com o descolamento, em quase toda a extensão da meia-carcassa ainda apoiada sobre o cepo, da pele e tela subcutânea, tangencialmente aos planos musculares. Com esta finalidade são praticadas, inicialmente, duas secções circulares interessando apenas couro e gordura; uma, ao nível do cotovelo, sobre o membro torácico e, outra, sobre o membro pélvico, pouco abaixo do joelho (Fig. II, aa' — bb'). Distalmente a estas duas secções os membros conservam o revestimento cutâneo.

Partindo da face medial do membro torácico, no ponto em que foi realizado o corte circular, em sentido distal-proximal, é atingida a região sub-escapular depois da secção dos músculos peitorais rente às suas inserções torácicas. O deslocamento da gordura subcutânea prossegue então sobre as regiões cervical, de um lado e torácica de outro, estendendo-se também em direção à parede abdominal; para fazê-lo, necessária se torna a secção dos mm.: grande dorsal, braquiocefálico, grande denteado, rombóide e trapézio (Fig. III).

Sobre o membro pélvico, suspenso pelo retalhista, também no sentido distal-proximal, mas, agora pela face lateral a partir igualmente do corte circular e sem interessar qualquer músculo são retiradas a pele e a tela subcutânea que revestem as regiões da coxa, glútea e abdominal, onde esta operação termina ao encontrar o corte de direção caudal iniciado no membro torácico (Fig. III). As duas peças são em definitivo isoladas quando se completa o descolamento ao longo dos processos espinhosos das vértebras, em toda a extensão da coluna, e compreendem, respectivamente, o membro torácico, pele e tela subcutânea de toda a meia-carcassa (Figs. III, 1 - IV), e, de outro lado um segmento onde estão incluídas as regiões cervical, torácica, abdominal, lombo-sacroccigéia, pélvica e membro pélvico (Figs. III, 2 - V).

Este último segmento é conhecido pela designação de "carioca", devendo-se notar, entretanto, que o mesmo só inclui a região coccigéia quando se trata da meia-carcassa direita.

Da primeira destas porções (membro torácico, pele e tela subcutânea) é separado o membro torácico; para fazê-lo o retalhista age como anteriormente quando da retirada do couro e gordura de toda a carcassa, ou seja, a partir do corte circular realizado ao nível do cotovelo, no início, separa, tangencialmente aos planos musculares das regiões braquial e escapular laterais, a massa tissular gordurosa que as reveste. A operação é completada ao longo da margem livre da cartilagem da escápula e o segmento isolado, conhecido como "braço", corresponde a todo o membro torácico (Fig. IV, 1). O restante ou seja o segmento do qual se retirou o "braço" é denominado "pano" (Fig. IV, 2).

Quanto à “carioca” é dividida em cinco porções mediante um corte longitudinal e três verticais. O primeiro destes cortes verticais (Fig. V, bb'), praticado aproximadamente ao nível da articulação lombo-sacra passa, em profundidade, cranialmente à tuberosidade ilíaca externa, vulgarmente denominada, como nos bovinos, “capitão” e, o segmento separado, que compreende as regiões sacro-coccigéia, pélvica e membro pélvico tem o nome de “pernil” ou “perna” (Fig. V, 1). A secção vertical, praticada tal como foi descrita, atinge e secciona a parte mais caudal dos músculos abdominais.

A seguir, sobre a “carioca sem perna” é feito o corte longitudinal. Este se inicia a machado, segundo uma linha reta que, dividindo ao meio a primeira costela, se prolonga caudalmente pela face interna do gradil torácico, pouco acima do limite entre os terços médio e ventral dessa parede (Fig. V, cc'). O prolongamento deste corte, agora com auxílio de faca, em direção cranial interessa, próximo às suas inserções esternais, os músculos da região ventral do pescoço; no sentido caudal, e, com a mesma orientação, os músculos largos do abdômem.

O segmento ventral resultante desta divisão recebe o nome de “entrecosto”, e corresponde à parte inferior ao gradil torácico (Fig. V, 2); o dorsal é dividido, mediante os dois outros cortes verticais em três segmentos.

O primeiro destes cortes é praticado sobre a sétima vértebra cervical, passando cranialmente à primeira costela (Fig. V, dd'); o segundo, paralelo ao primeiro, interessa a primeira vértebra lombar e tangencia a margem caudal da última costela (Fig. V, ee'). Os três segmentos provenientes destas secções são denominados, em ordem crânio-caudal, respectivamente, de: “pescoço”, “costeleta” e “lombo” (Fig. V, 3, 4, e 5).

Em resumo, os segmentos resultantes da divisão da meia-carcaça de suíno, cuja técnica de retalhe acaba de ser descrita, são: “cabeça”, “banha”, “braço”, “pano”, “pernil” ou “perna”, “entrecosto”, “pescoço”, “costeleta” e “lombo”. Excluídas as quatro primeiras porções, as demais, em número de cinco, provem da segmentação da “carioca”.

Seguindo orientação idêntica à observada para o estudo dos cortes de carne bovina, conseguimos do Frigorífico Armour de São Paulo meia carcassa de suíno, sobre a qual foi praticada por um retalhista, a segmentação habitualmente realizada nos açougues. Na impossibilidade de ordem econômica, de utilizar formol na conservação das peças, foram as mesmas conservadas pelo frio durante o tempo necessário à dissecação e trabalho fotográfico.

Este procedimento tornou-se indispensável para o estudo minucioso dos diversos segmentos com a finalidade de facilitar, tanto quanto possível, a veterinários e estudantes, o reconhecimento das peças através dos caracteres anatômicos, único recurso eficiente no controle perfeito do mercado.

A nomenclatura anatômica será a mesma observada para o estudo anterior, ou seja, a que adota BRUNI, em U. Zimmerl.

BASES ÓSSEA E MUSCULAR DOS DIVERSOS SEGMENTOS

C a b e ç a :

Base óssea — esqueleto do crânio seccionado ao meio.

Base muscular — mm. mastigadores, parte dos mm. do pavimento da boca e os mm. cutâneos do pavilhão da orelha, da região orbitária, do nariz, dos lábios e das bochechas.

B a n h a :

Base muscular — mm.: diafragma, reto do abdômem, porções aponevróticas dos músculos largos do abdômem e parte do subcutâneo do tronco.

B r a ç o : (Fig. IV, 1)

Base óssea — Ossos do membro torácico.

Base muscular — Inclue, além de todos os músculos do membro torácico, mais os seguintes: esterno troquiniano, esterno pré-escapular, esterno humeral, esterno aponevrótico (mm. peitorais). Porções dos mm. braquiocefálico e omotraqueliano (do grupo esterno cleidomastoideo) por último, reduzidos segmentos dos mm. angular da escápula, denteado ventral do torax, rombóide e trapézio (mm. espino humerais) apenas reconhecíveis por pequenas porções resultantes da secção dos mesmos próximo de suas inserções apendiculares.

P a n o : (Fig. IV, 2)

Compreende a pele e o tecido conjuntivo subcutâneo ou tela subcutânea de quase toda a carcassa. Ainda que a rigor não se possa falar aqui de uma base muscular, entende-se que a musculatura cutânea, salvo as pequenas porções que acompanham outros segmentos, aí esteja inteiramente representada no desdobramento da fascia superficial.

P e r n a : (Fig. V, 1)

Base óssea — Sacro, coccix (apenas no caso da meia carcassa direita) e ossos do membro pélvico.

Base muscular — Músculos do membro pélvico e mais os mm. interespinosos, intertransversários, transverso espinoso, vestígios insercionais da massa comum dos longos espinoso, dorsal e costal, sacrococcigeos dorsais, medial e lateral (do grupo dos espinodorsais) e por último os mm. coccigeo e sacro coccigeo ventral (mm. da cauda). Parte dos mm. abdominais é também representada neste segmento.

Entrecosto: (Fig. V, 2)

Base óssea — Terço ventral dos arcos costais e metade do esterno.

Base muscular — face interna: mm. intercostais internos e transverso do torax; face externa: intercostais externos, transverso das costelas. Deve-se acrescentar a êstes, apenas pelos vestígios insercionais, os mm. esterno cefálico, transverso, oblíquos interno e externo do abdome e os peitorais.

Pescoço: (Fig. V, 3)

Base óssea — 7 vértebras cervicais seccionadas ao meio.

Base muscular — Compõe-na os 2 grupos musculares situados dorsal e ventralmente à coluna. O grupo ventral compreende os mm. pré-vertebrais (mm. retos lateral e ventral da cabeça e longos da cabeça e do pescoço), os mm. escalenos (mm. escaleno e escaleno supra-costal), os mm. pré-traqueais (mm. esterno ioideo, esterno tireoioideo, tireoioideo, io-epiglótico e omoioideo) e finalmente os mm. esterno cleidomastoideos (mm. esterno cefálico, braquiocefálico e omotraqueliano). Para os suínos, tal como indicamos ao tratar dos bovinos, devemos excluir deste grupo muscular os mm. pré-traqueais ou sub-ioideos que acompanham, com exceção do omoioideo, a traquéia e esôfago, retirados durante as manipulações efetuadas no matadouro.

O grupo dorsal inclui os mm. espino dorsais: mm. interespinosos e intertransversários; os mm. grande e pequeno oblíquos da cabeça ou seja os mm. vértebro occipitais; por último, os mm. transverso espinoso, longos espinoso, dorsal e costal e esplênio ou mm. longos extensores da coluna vertebral. Completam a base muscular deste segmento os mm. angular da espádua, e as porções cervicais do rombóide e trapézio, do grupo dos espino humerais ou tóraco apendiculares.

Costeleta: (Fig. V, 4)

Base óssea — Vértebras dorsais seccionadas ao meio acompanhadas dos 2/3 vertebrais de todos os arcos costais.

Base muscular — Face interna: mm. longo do pescoço e intercostais internos; face externa: mm. intercostais externos, supra costais,

escalenos, angular da espádua, denteado ventral do torax, oblíquo esterno do abdômem e grande dorsal; mm. espino dorsais (mm. inter-espinosos, intertransversários, transverso espinoso, longos espinoso, dorsal e costal); mm. espino costais (mm. denteados dorsais, cranial e caudal); os mm. trapézio e rombóide; mm. grande psoas e quadrado lombar. O m. grande psoas é representado apenas por pequeno segmento ao nível de sua inserção.

L o m b o : (Fig. V, 5)

Base óssea — Vértebras lombares seccionadas ao meio.

Base muscular — Face interna: mm. quadrado lombar, grande e pequeno psoas. Face externa: profundamente, mm. espino dorsais (interespinosos, intertransversários, transverso espinoso, longos espinoso, dorsal e costal); mm. abdominais (oblíquos externo e interno do abdômem e transversos do abdômem); m. retrator da última costela.

Estudadas as bases óssea e muscular dos segmentos, vejamos a classificação dos mesmos em categorias, de acôrdo com o valor venal, para o mercado paulista.

Tal como acontece para os bovinos, também nos suínos, os melhores segmentos provêm da metade caudal da meia carcassa e, sem levar em consideração as gorduras visceral (“banha”) e subcutânea (“pano”), podemos agrupa-los em quatro categorias: da primeira categoria fazem parte “lombo” e “costeleta”; a segunda é representada pela “perna” ou “pernil” e a terceira pelo “braço”; na quarta categoria se enquadram o “entrecosto” e “pescoço”.

Para que o “braço” (3.^a categoria) seja assim classificado, isto é, com o valor intermediário entre o do “pernil” (2.^a categoria) e o do “entrecosto” e “pescoço” (4.^a categoria), torna-se necessária a retirada do omoplata.

Anote-se, entretanto, que nem sempre esta classificação em quatro categorias é seguida a rigor, pois, muitas vezes, em benefício do próprio retalhista as categorias são reduzidas a três, ficando assim o consumidor com menor amplitude de preço onde colocar-se quanto às suas possibilidades aquisitivas.

Alguns segmentos como sejam: pés, orelhas, cabeça (parte óssea e muscular) são vendidos em separado não se enquadrando em qualquer categoria; quanto à papada é sempre utilizada como contrapeso.

Com referência ao mercado da Capital Federal apontaremos, resumidamente, as principais diferenças relativas à nomenclatura e técnica de segmentação.

Após a retirada da “banha”, “cabeça” e “papada”, de modo idêntico ao usado em S. Paulo, o retalhista separa o segmento mais ventral do tronco ou seja a porção que se estende da prega do gordiño, em direção cranial, até à primeira costela. Este segmento, denominado “beque”, tem por base óssea o esterno e a extremidade esternal dos arcos costais sendo acompanhado do tegumento cutâneo da região.

Os membros torácico (“paleta”) e pélvico (“pernil”) — êste, separado por um corte praticado para diante da cavidade cotilóide, sobre o corpo do íleo — são vendidos juntamente com o revestimento cutâneo, ao contrário do que se verifica no mercado de S. Paulo. Dêste modo, o “pano de toucinho” limita-se apenas à pele e tela subcutânea das regiões abdominal e torácica.

O segmento correspondente ao tronco, do qual foi retirado o “beque” mediante secção ao nível já descrito, é denominado “lombo” de porco ou “costeleta de porco” e compreende duas peças: “lombo” e “costeleta” propriamente ditos, a primeira estendendo-se da linha de separação do “pernil” ao último arco costal e a segunda dêste limite à margem cranial da primeira costela.

OVINOS E CAPRINOS

O esfolamento dos animais destas espécies apresenta a característica de ser realizado, entre nós, com auxílio da insuflação, operação que consiste em introduzir ar no tecido celular subcutâneo afim de facilitar a retirada da pele. A êste procedimento se sucedem a eventração e evisceração.

Em virtude da carne de caprino ser pouco apreciada em nosso meio, encontrando porisso mercado de limitadas possibilidades, raramente vem ao açougue o que, em parte, justifica a matança clandestina de animais dessa espécie ser praticada, quase sempre, pelo próprio consumidor.

Via de regra, as carcassas chegam inteiras do entreposto, conservando ainda cabeça e membros intactos dos quais nunca se retiram as unhas.

Por uma característica peculiar do mercado e, sobretudo, por encontrar limitado número de consumidores — fato relacionado, quiçá, mais ao paladar da nossa população do que ao alto preço alcançado pelas mesmas — poucos são os cortes efetuados sobre as carcassas, pelo que resulta, conseqüentemente, limitado número de segmentos.

A técnica de segmentação das carcassas de caprinos, nos açougues da Capital Paulista, nas poucas ocasiões em que aí vêm ter, em

nada difere daquela efetuada para os ovinos e, portanto, a descrição que daremos a seguir, se presta perfeitamente para as carnes das duas espécies.

TÉCNICA DE CORTE

Inicialmente, suspensa a carcassa pelos membros pélvicos, o retalhista divide-a, com auxílio da serra, em duas meias carcassas, sendo, em seguida, estas peças retalhadas sobre o cepo separadamente e de modo idêntico.

A primeira operação executada sobre a meia carcassa de ovino ou caprino consiste em um corte transversal praticado para diante da margem cranial da asa ilíaca, atingindo em profundidade, aproximadamente, a articulação lombo-sacra (Fig. VI, aa'), completando-se, desta forma, o isolamento do primeiro segmento denominado "perna" (regiões sacro-coccigéia, pélvica e membro pélvico) (Fig. VI, 1).

A seguir é retirado o segmento designado "paleta" (membro torácico) por processo idêntico, em suas linhas gerais, ao já descrito para os bovinos, isto é, após secção dos mm. peitorais, braquiocefálico, grande dorsal, rombóide, trapézio, angular da espádua e denteado ventral do torax, completa-se a separação da peça, ao nível da cartilagem do omoplata que, em parte, acompanha o segmento em questão (Fig. VI, 2).

Sobre a peça restante são praticados dois cortes: o primeiro (Fig. V, bb'), seccionando a primeira costela ao meio, projeta-se caudal e paralelamente a coluna, sobre o gradil torácico e a parede abdominal, dividindo assim a peça em duas porções, das quais a ventral corresponde ao "peito", (metade ventral das regiões torácica e abdominal) (Fig. VI, 3); o segundo (Fig. VI cc'), efetuado sobre a peça dorsal, marginando cranialmente a primeira costela, separa o "pescoço" (região cervical) (Fig. VI, 4) e a "costeleta" (metade dorsal das regiões torácica e abdominal) (Fig. VI, 5).

As categorias das carnes de ovinos e caprinos reduzem-se a três: a primeira compreende "costeleta" e "perna"; o "braço" representa a segunda e a terceira inclui "peito" e "pescoço".

VITELOS, LEITÕES E CABRITOS

Vitelos

A retirada da pele dos vitelos, especialmente dos muito jovens, é realizada com auxílio da insuflação, procedimento já referido a propósito do estudo dos ovinos e caprinos. Quanto a técnica de segmentação não difere, em linhas gerais, da adotada para os animais adultos e já foi descrita em publicação anterior. As únicas diferenças

que podem ser apontadas referem-se à não separação do “assem” e “pescoço” e, nos casos em que a carcassa é de pequeno porte, à não segmentação da “perna”. As categorias em que se enquadram os diversos segmentos da carcassa de vitelo, são idênticas às dos animais adultos, entretanto, os segmentos do primeiro alcançam preços mais elevados.

Cabritos e leitões

A insuflação é empregada também para facilitar a retirada da pele dos cabritos. As carcassas de cabritos e leitões são quase sempre vendidas inteiras e quando assim não acontece o retalhe é simples, pois, que são divididas em meias carcassas ou então segmentadas em quartos. Seja qual for a segmentação, não existem categorias para as carnes de cabritos e leitões, uma vez que o preço é único para qualquer região da carcassa.

*
* *
*

Consignamos aqui, ainda uma vez, nossos agradecimentos ao Sr. J. Walsh, superintendente do Frigorífico Armour de São Paulo, pela oferta do material para estudo e ao Dr. Djalma Lepage pelo trabalho fotográfico e desenhos com que ilustramos a presente publicação.

BIBLIOGRAFIA

Consulte-se o trabalho “Córtes de carne bovina em São Paulo”. Rev. Fac. Med. Vet. São Paulo, Vol. 1 (3-4): 1940.



EXPLICAÇÕES DAS FIGURAS

Fig. I — *Reprodução do quadro da Cia. Armour indicando a segmentação adotada na América do Norte para a carne suína.*

Fig. II — *Face interna da meia carcassa.*

a a' — traço da incisão ao nível do cotovelo; b b' — traço da incisão abaixo do joelho.

Fig. III — *Membro torácico, pele e tela subcutânea da meia carcassa, incompletamente separados da "carioca".*

1 — Membro torácico, pele e tela subcutânea; 2 — "Carioca", compreendendo as regiões cervical, torácica, abdominal, lombo-sacro-coccigéia, pélvica e membro pélvico.

Fig. IV — *Membro torácico, pele e tela subcutânea.*

1 — Membro torácico; 2 — Pano.

Fig. V — *"Carioca"*

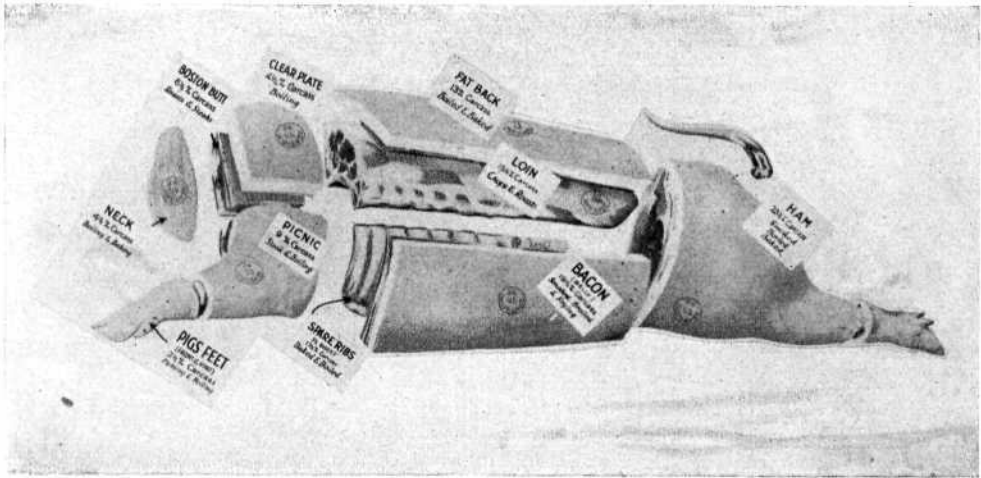
a a' — traço da incisão ao nível da articulação occípito-atloideia; b b' — traço da incisão ao nível da articulação lombo-sacra; c c' — traço da incisão praticada pouco acima do limite entre os terços médio e ventral do gradil torácico, prolongando-se cranialmente sobre a região cervical e caudalmente sobre a abdominal; d d' — traço da incisão praticada sobre a sétima vértebra cervical; e e' — traço da incisão que interessa a primeira vértebra lombar e tangencia a margem caudal da última costela.

1 — pernil ou perna; 2 — entrecosto; 3 — pescoço; 4 — costeleta; 5 — lombo.

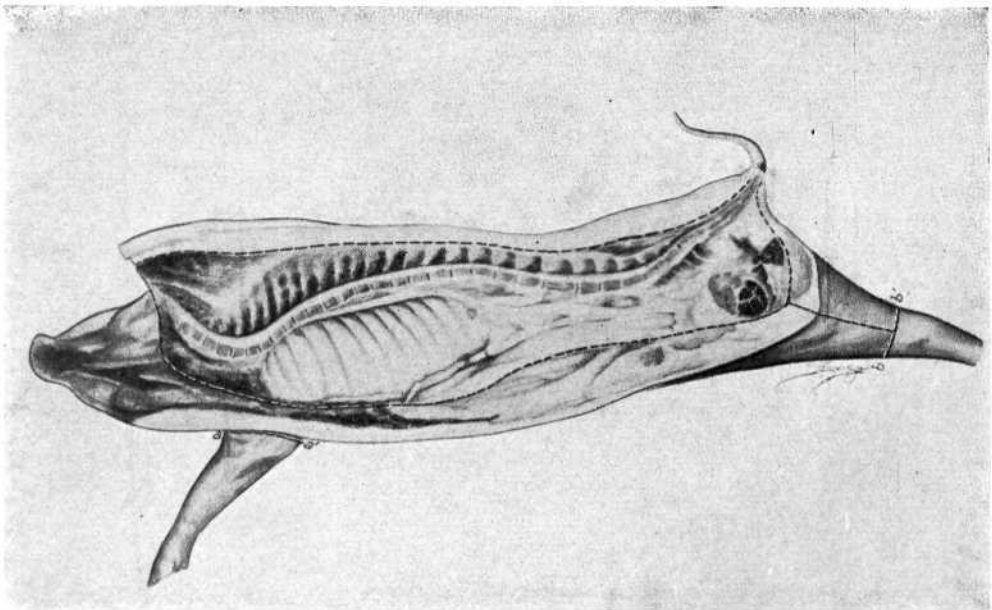
Fig. VI — *Face externa das meias carcassas de carneiro e cabra.*

a a' — traço da incisão praticada para diante da margem cranial da asa ilíaca; b b' — traço da incisão sobre o gradil torácico e parede abdominal; c c' — traço da incisão que margeia a primeira costela.

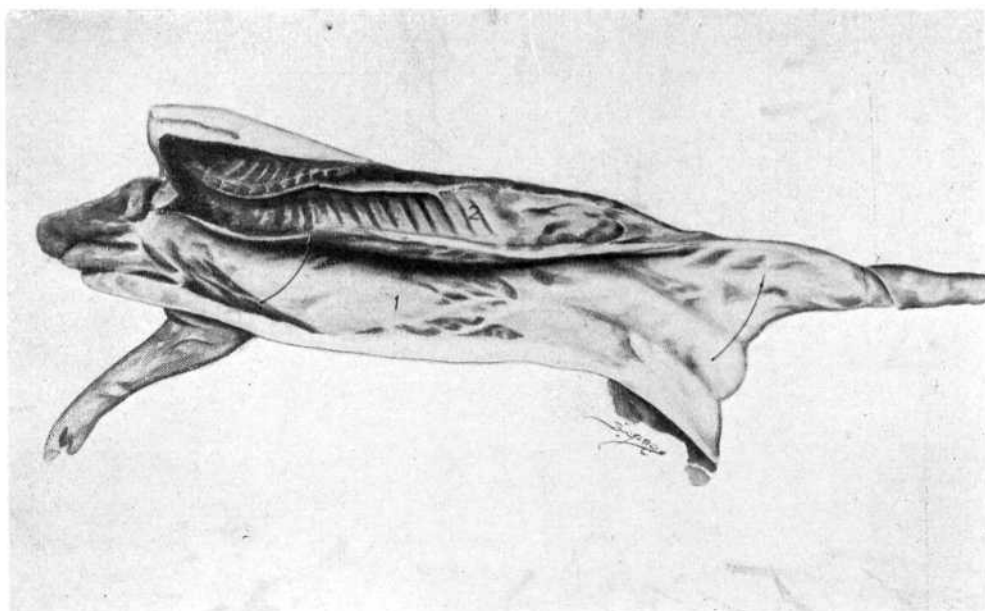
1 — perna; 2 — paleta; 3 — peito; 4 — pescoço; 5 — costeleta.



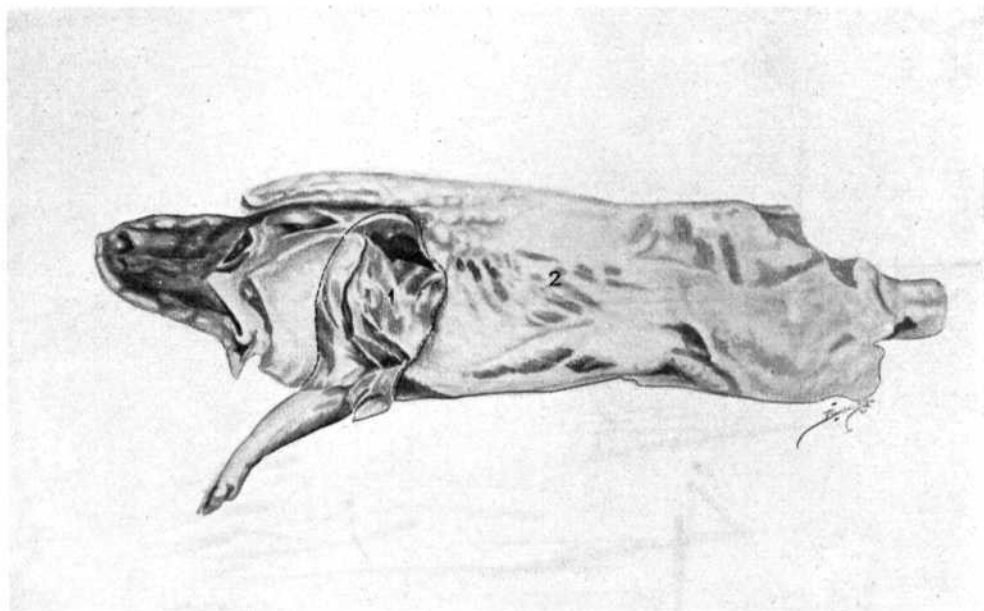
I



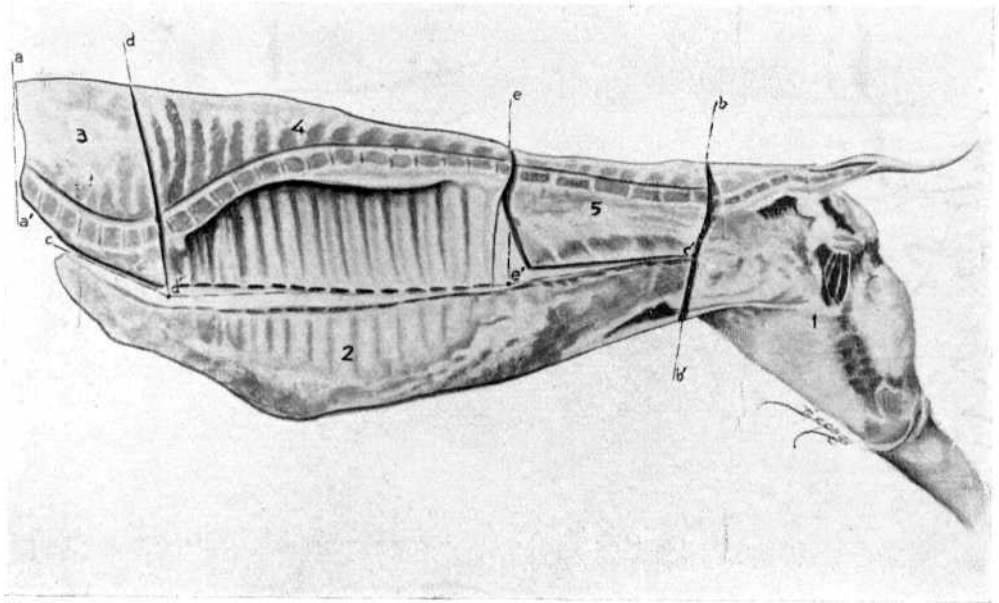
II



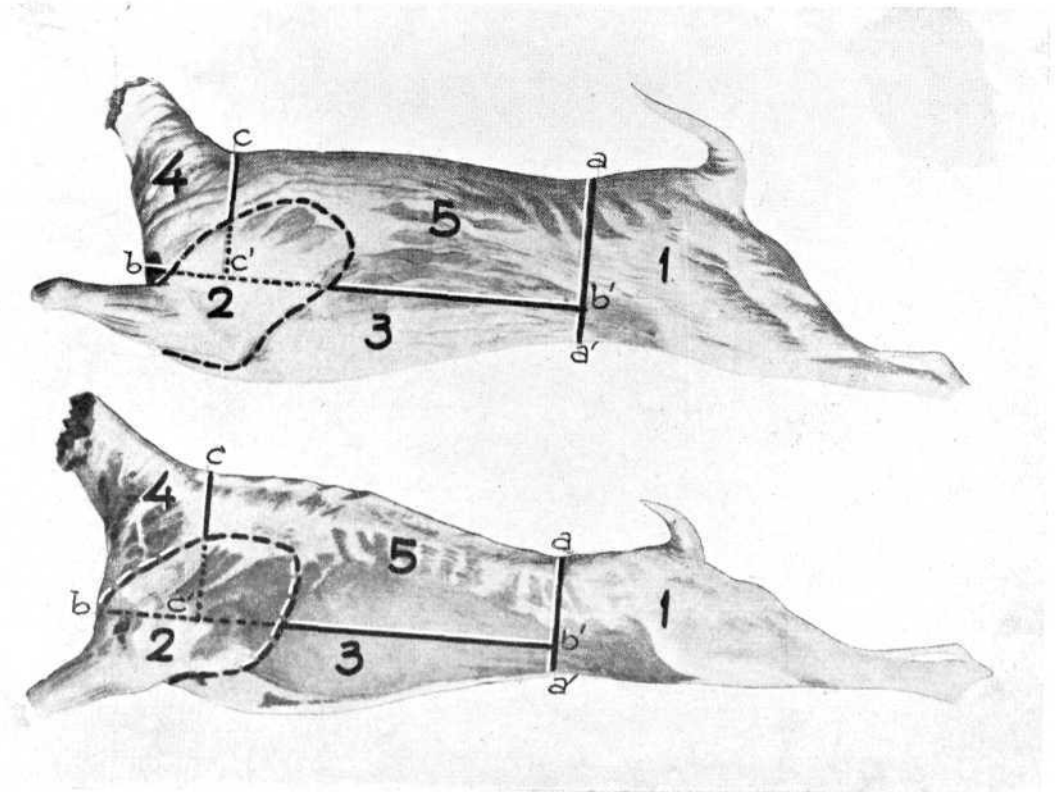
III



IV



V



VI