



## CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇAS OVINAS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS DA CIDADE DE SÃO LUÍS, MA

Luis Henrique Pimentel de Araújo<sup>1</sup>, Elizabetty de Melo Almeida Burity<sup>1</sup>, Diego de Sousa Cunha, <sup>2</sup>; Stefane de Sousa Cunha<sup>3</sup>, Juliete Amanda Theodora<sup>2</sup>, Raquel da Silva Lima<sup>2</sup>, Ana Clara Pinheiro Leite<sup>1</sup>, Tulio Vandeilton de Oliveira Albuquerque<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Zootecnia – UFRPE/UAG;

<sup>2</sup>Estudante de Medicina Veterinária – UFRPE/UAG;

<sup>3</sup>Mestrando pelo Programa de Pós-graduação em Ciência Animal e Pastagens – PPGCAP/UFRPE/UAG;

<sup>4</sup>Doutoranda pelo Programa de Pós-graduação em Ciência Animal Tropical – PPGCAT/UFT.

**RESUMO** - Com intuito de obter informações sobre carcaças ovinas, foram entrevistados 26 comerciantes de carne na região metropolitana de São Luís - Maranhão, entre os meses de outubro e dezembro de 2018, obtiveram dados sobre origem das carcaças, raça dos animais, forma de criação, local de abate, peso e qualidade da carne. Nos 85% dos pontos de venda analisados, a forma de criação dos animais era extensiva e o abate, realizado pelos próprios vendedores em suas propriedades, além de, 65% dos animais serem mestiços Santa Inês. Observando as características das carcaças, descreveu-se peso médio 12,8kg, pouca cobertura de gordura, e paleta, pernil e costela como principais cortes comercializados. A falta de salubridade reproduz uma carcaça com baixa qualidade, implicando riscos a saúde pública, deve-se buscar melhorar a forma de armazenamento, exposição e manipulação do produto, afim de obter melhor controle sanitário de possíveis contaminações, sendo primordial fornecer segurança alimentar ao consumidor.

**PALAVRAS-CHAVE:** carne, qualidade, venda

**ABSTRACT** - In order to obtain information on sheep carcasses, 26 meat traders were interviewed in the metropolitan region of. During the months of October and December 2018. Data were obtained on carcass origin, breed of animals, slaughtering, weight and quality of meat. In 85% of the sales outlets analyzed, the animals were extensively raised and the slaughter was carried out by the sellers themselves, and 65% of the animals were Santa Inês mestizos. Observing the characteristics of the carcasses, it was described average weight 12.8 kg, little fat cover, and palette, shank and rib as the main commercial cuts. The lack of health reproduces a carcass with low quality, implying risks to public health, we must seek to improve the way of storage, exposure and manipulation of the product, in order to obtain better sanitary control of possible contaminations, being essential to provide food safety to the consumer

**KEYWORDS:** meat, quality, sale

### INTRODUÇÃO

A carne ovina é fonte de proteína de alto valor biológico e tem sido mais consumida nos últimos anos, o que tem elevado o grau de importância no mercado de carne. Entretanto, a cadeia agroindustrial nacional não tem eficiência na oferta do produto, pois geralmente os animais abatidos têm peso desuniforme e idade avançada, além de carne com baixa qualidade e de menor aceitação pelo consumidor (Macedo et al., 2008). As características de qualidade da carcaça resultam de múltiplos fatores desenvolvidos durante o período de criação do animal, tendo destaque o manejo nutricional, ambiental e sanitário, genética do rebanho, idade do abate, sistema de criação e injúria sofrida pelo animal no período ante mortem, seja estresse ou qualquer injúria física que promova hematoma, lembrando que, o acondicionamento e manipulação da carcaça também define a qualidade do produto. Outro

X EXPOAGROCIENCIA

fator preponderante e que merece atenção está relacionado ao abate dos animais. No ambiente institucional da cadeia produtiva da ovinocultura de corte, problemas relacionados ao abate sem o devido acompanhamento de fiscalização de órgãos de vigilância sanitária (municipal, estadual ou federal) podem comprometer a qualidade da carne ovina, além de apresentar riscos à saúde e à confiança dos consumidores e, além de exercer forte influência sobre a cadeia de negócios como um todo, qualquer ação sobre ela causa impactos, positivos ou negativos, significativos em todo o sistema. Tendo em vista o pequeno número de pesquisas realizadas sobre carcaças de origem ovina, o presente trabalho tem como objetivo, apresentar dados sobre características de carcaças ovinas comercializadas em feiras da cidade de São Luís – Maranhão.

### **MATERIAL E MÉTODOS**

A coleta de dados foi realizada entre os meses de outubro a dezembro de 2018 por meio de visitas e aplicação de questionários com os comerciantes, buscando informações sobre a origem das carcaças, raças, forma de criação, abate, peso e qualidade da carne comercializada. A pesquisa foi realizada nas feiras dos bairros da COHAB, Cidade Operária e João Paulo, ambas situadas na região metropolitana de São Luís, Maranhão. Ao todo foram entrevistados 26 comerciantes de carne ovina. Após a coleta, os dados obtidos foram analisados e tabulados em planilhas do Excel 2010.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Com a realização da pesquisa, notou-se que na maioria (85%) dos pontos de venda analisados, a origem das carnes comercializadas provém da criação dos próprios vendedores e o abate acontece na própria propriedade, além da forma de criação utilizada por todos ser extensiva e na sua maioria (65%) utilizam animais mestiços Santa Inês.

Quanto às características das carcaças analisadas, observou-se peso médio de 12,8kg e pouca cobertura de gordura. Os principais cortes comercializados observados foram paleta, pernil e costela, sendo 41, 29 e 21%, respectivamente. De acordo com Góes et al. (2016), a má apresentação e o excesso de gordura nas carcaças e cortes cárneos são fatores que afetam a compra e a experiência de consumo de carne de ovinos. Para os autores, a deposição de gordura na carne ovina pode ser influenciada por fatores tais como: peso vivo ao abate, sexo do animal, dieta, genótipo e tipo de músculo. Entretanto, dentre essas variáveis, a dieta teria grande impacto sobre a deposição de gordura intramuscular, bem como sobre a concentração de ácidos graxos saturados e ácidos graxos poli-insaturados.

Em relação ao local de venda, exposição e armazenamento das carnes, observou-se condições higiênico-sanitárias precárias, podendo prejudicar a qualidade final do produto. Todavia, o trabalho de Zundt et al. (2014) mostrou que carnes ovinas embaladas a vácuo e comercializadas em hipermercados no varejo de Presidente Prudente apresentaram presença de contagens relevantes de coliformes, o que aponta possíveis falhas nos procedimentos higiênico-sanitários, sendo que algumas amostras indicaram a presença de *Salmonella*, bactéria que pode provocar graves danos à saúde, levando, inclusive, a óbito, além de ferir a legislação vigente que preconiza sua ausência.

### **CONCLUSÕES**

Com os dados obtidos pela pesquisa, pôde-se observar a falta de um acompanhamento técnico da produção, que interfere diretamente na qualidade da carne, além da necessidade de melhorar a forma de armazenamento, exposição e manipulação do produto.

### LITERATURA CITADA

MACEDO, V.P.; SILVEIRA, A.C.; GARCIA, C.A.; MONTEIRO, A.L.G.; MACEDO, F.A.F.; SPERS, R.C. Desempenho e características de carcaça de cordeiros alimentados em comedouros privativos recebendo rações contendo sementes de girassol. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v.37, n.11, p.2041-2048, 2008.

GOIS, G. C. et al. Composição de ácidos graxos na carne ovina. **Journal of Biology & Pharmacy and Agricultural Management**, João Pessoa, v. 12, n. 3, 17p., 2016.

ZUNDT, M. et al. Qualidade microbiológica e química da carne de ovinos de duas diferentes procedências comercializada em Presidente Prudente-SP. *Colloquium Agrariae*, v. 10, n. 2, p. 75-83