



Caprinos: Idade de Abate X Qualidade da Carne¹

Mateus de Melo Lisboa², Maria Magna Silva Pereira², Venício Macêdo Carvalho²

¹ Estudo de Revisão

² Graduando em Zootecnia - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB

Resumo: O conhecimento da influência da idade de abate na composição e rendimentos das carcaças de caprinos torna-se no momento como uma necessidade na produção desses animais, visto que, nos últimos anos a demanda do consumo da carne de caprino tem crescido muito e, junto com ela cresce também a exigência do mercado por um produto de qualidade. Hoje no Brasil, encontra-se um rebanho caprino de aproximadamente 10 milhões de cabeças e, esse número tende a crescer para acompanhar e suprir a demanda do mercado. Esse aumento da demanda justifica-se pelo conhecimento e acesso às informações sobre as propriedades dietéticas da carne caprina, das quais já tenham dito ser superiores às das outras espécies. Para maior conhecimento, estudou-se a carcaça de caprino nos aspectos de composição e rendimento, e observou-se que essas características são afetadas pela idade ao abate, no que diz respeito à relação músculo x ossos x gordura e à percentagem da carcaça em relação ao peso vivo.

Palavras - Chave: carcaça, composição, rendimento, idade de abate

Goats: Slaughter Age X Meat Quality

Abstract: Knowledge of the influence of age at slaughter on carcass composition and yield of goats, it is at the moment as a necessity in the production of these animals, since in recent years the demand for goat meat consumption has increased significantly and , also grows along with it the requirement of the market for a quality product. Today in Brazil, is a goat herd of about 10 million head, and this number is expected to grow to keep up and meet the market demand. This increased demand is justified by the knowledge and access to information on the dietary properties of goat meat, which have already said to be higher than for other species. For better understanding, we studied the

REVISTA ELETRÔNICA NUTRITIME – ISSN 1983-9006 www.nutritime.com.br
Caprinos: Idade de Abate X Qualidade da Carne

Artigo 210 - Volume 10 - Número 05 – p. 2673 – 2681 – Setembro-Outubro/2013 2673



aspects goat carcass composition and performance, and it was observed that these characteristics are affected by age at slaughter, with respect to the muscle x Bones x fat and the percentage of housing in relation live weight.

Keywords: carcass composition, income, age at slaughter

Introdução

A caprinocultura, embora seja explorada em diversos países, apresenta pouca expressão econômica, pois ainda é uma atividade desenvolvida em sistemas extensivos e baixo nível tecnológico.

Publicações da FAO (2000) relatam que a população mundial de caprinos era de aproximadamente 714 milhões de cabeças. Deste total, 12,6 milhões ficavam no Brasil. Já para o IBGE (2000), a população brasileira de caprinos era de aproximadamente 9,3 milhões de cabeças, dos quais 8,7 e 3,8 milhões se encontravam na Região Nordeste e no Estado da Bahia respectivamente.

Leite (2002), ainda afirma que o consumo de carnes caprina e ovina tem sofrido um incremento substancial nos últimos dez anos, mas ainda situa-se em torno de 1,5kg/habitante/ano.

Segundo Madruga et al. (1999), o interesse pela carne de caprino tem crescido muito, em função de suas propriedades dietéticas, pois independente da idade, raça ou localização física, a carne caprina constitui uma fonte protéica de alto valor biológico.

Vários autores têm estudado e demonstrado que a carcaça pode ser influenciada em suas características por diversos fatores, tanto individualmente como em conjunto. Dentre eles citam-se a idade, a castração, a alimentação, o



sistema de criação ou manejo, a época do abate, o peso ao abate, o sexo, a raça ou genética e outras, Madruga et al. (2002)

O objetivo da revisão foi de verificar a influência da idade de abate, sobre a qualidade da carne, colaborando assim com o aumento das bases referenciais para consultas e esclarecimentos nesta área.

Idade de Abate X Qualidade da Carne

Gordura

A distribuição da gordura na carcaça caprina apresenta-se bem diferente das outras espécies de ruminantes, como os ovinos, por exemplo. A gordura subcutânea em caprinos é caracteristicamente muito fina e a cavidade abdominal constitui o principal depósito de gordura, sendo

que 50 a 60% da gordura total estão localizados entre o abdômen e as vísceras e, conseqüentemente, grande parte desta gordura irá desaparecer quando a carcaça for eviscerada Madruga et al. (2002).

Se compararmos as carnes (caprina, ovina, suína, bovina e de aves), veremos que a caprina é a que se apresenta mais magra, com os menores índices de gordura, estando em torno de 1,8 a 4,0%. Pesquisadores afirmam que a gordura rica em ácidos graxos insaturados é mais benéfica que aquela rica em ácidos graxos saturados e colesterol, pois diminui o risco de obesidade, câncer e doenças cardiovasculares (citação de Jakobsen por Zapata et.al., 2001).

Dhanda et al. (2001) reportaram que o abate de caprinos com pouca idade resulta em carcaças com maior proporção de ossos e menor de gordura.



Madruga et al. (2002) trabalhando com animais machos de cruzas das raças Crioulo X Anglo Nubiano ou Saanen ou British Alpina com idade de abate entre 175, 220, 265 e 365 dias, observou uma tendência de aumento do conteúdo de gordura com a idade de abate, no entanto a mesma não foi significativamente diferente, no mesmo trabalho foi encontrado aumento da concentração de colesterol com o aumento da idade, porém, estes teores estavam dentro das faixas normalmente encontradas para as demais carnes vermelhas, a exemplo da carne bovina, suína, ovina, etc.

Não foi encontrado variações nos percentuais dos ácidos graxos saturados e insaturados da carne caprina de animais abatidos com diferentes idades Madruga et al. (2002).

Souza et al. (2000), avaliando o efeito da idade de abate nos níveis lipídicos de carne caprina de animais

mestiços, observaram que no perfil de ácidos graxos foram identificados 12 ácidos graxos, sendo 5 ácidos graxos saturados e 7 insaturados e que a predominância foi de 4 ácidos graxos, na seguinte ordem de grandeza: oleico, esteárico, palmítico e linoléico. Concluíram que o fator idade de abate sobre estes ácidos graxos não ficou muito clara na carne caprina, uma vez que os dois grupos de ácidos graxos praticamente não variaram entre as diferentes idades de abate. Observaram também que a relação de ácidos graxos insaturados/saturados variaram de 1,05 a 1,09, de acordo com as idades de abate.

Embora alguns autores relatem um aumento crescente dos teores de gordura com o aumento da idade de abate, esta carne é considerada como indicada para pessoas com dietas hipocolesterolêmicas (consumo de



alimentos com baixos níveis de colesterol) segundo Aguiar et al. (2000).

Proteína

Em diversos experimentos, as médias encontradas para conteúdo de proteínas é semelhante às outras carnes, em torno de 18,0 a 23,0%. Um acréscimo da quantidade de proteína na carne caprina com o avanço da idade também foi observado por Madruga et al. (2002).

Minerais

A idade de abate influenciou significativamente as concentrações de cálcio e ferro, sendo que o teor de cálcio decresceu com a idade, enquanto o de ferro aumentou em Caprinos de 175, 220, 265 e 310 dias de idade segundo Madruga et al. (2002).

Madruga et al.(2002) cita alguns autores que observaram um decréscimo do teor de cinzas com a idade, enquanto outros observaram que não houve um efeito significativo nestes teores, embora os animais jovens apresentassem uma maior concentração em seus músculos. A própria pesquisadora encontrou resultados onde houve decréscimo de 0,99% em animais abatidos com 175 dias para 0,88% nos animais abatidos com 265 dias; aumentado para 0,97% nos abatidos com 310 dias.

Análise sensorial

Madruga et al.(2002), analisando 4 idades de abate com intervalos de 45 dias entre a mesma, mostrou que entre os oito atributos sensoriais testados (aparência, aroma de "caprino", aroma de carne assada, sabor, suculência, maciez, textura e qualidade total)



apenas a textura não apresentou diferença significativa, observou-se também que os atributos aparência, suculência, maciez e qualidade total do produto receberam maior pontuação nos animais jovens, com subsequente diminuição em relação ao acréscimo de idade.

A redução da maciez com a idade e uma melhor pontuação para o atributo suculência apresentada em caprinos abatidos com 175 dias Madruga et al. (2002).

Oman et al. (2000) testaram grupos genéticos de caprinos criados no Texas, Estados Unidos, com raças produtoras de carne, verificando melhores características de carcaça nos animais cruzados, abatidos aos 9 meses de idade.

Madruga et al. (1999) o abate de animais com idade mais avançada não comprometeram a qualidade da carne

caprina, considerando o forte odor liberado pelos machos.

Andrade (2000) relata que a carne caprina é até hoje lembra como a carne que tem cheiro de bode, devido ao abate de animais machos com idade avançada, 15 a 20 meses, idade em que a carne caprina já está impregnada com o odor característico da espécie.

Apesar dos vários estudos realizados sobre os aspectos sensoriais da carne caprina, as informações coletadas ainda são insuficientes para afirmar a preferência ou não do consumidor sobre esta carne.

A carne de animais jovens apresenta boa aceitação para consumo direto, pois é mais macia, suculenta, possui sabor e odor menos intenso. Já a carne de animais adultos não tem a mesma aceitação, haja vista apresentar menos maciez, textura mais firme, com sabor e odor mais intensos.



Idade x Mercado

Pinkerton (2000) relata que diferentes mercados étnicos preferem e consomem carne de caprinos com diferentes características: O mercado muçulmano prefere carne magra de animais jovens entre 12 e 14 meses de idade, com peso vivo entre 20 e 30 kg; Os italianos por sua vez, consomem durante a páscoa e o natal, carne de caprinos pesando entre oito e 12 kg de peso vivo e com quatro a 12 semanas de vida, sendo menos exigentes em outras épocas, mas sempre animais jovens; Já os gregos, na páscoa e no natal, preferem animais de 13 a 18 kg, com oito a 16 semanas de vida, variando também em outras épocas, mas sempre exigindo animais jovens; os chineses costumam comercializar caprinos, para consumo, durante os seis meses mais frios do ano, preferindo animais com 27

a 36 kg e em boas condições; Na América Latina, comercializa-se carne caprina durante o ano todo, consumindo em ocasiões especiais e sempre que oferecida por preço acessível, dando maior importância ao preço que a condição e origem do animal.

Considerações Finais

O fator idade de abate afetou as características físico-químicas e sensoriais da carne caprina. O potencial de adaptação e a produtividade da espécie caprina devem ser mais trabalhados e explorados tecnicamente, para aumentar a competitividade dos pequenos produtores. Os estudos técnicos nacionais sobre a produção de carne caprina de boa qualidade devem ser aumentados com o intuito de fornecer mais suporte aos produtores.



Referências Bibliográficas

AGUIAR, L.F., BESERRA, F.J., CARRAZO, F. Efeito do peso ao abate sobre o perfil de ácidos graxos da carne de caprinos do Estado do Ceará. In: XVII CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, v.2, 2000, Fortaleza. Anais... Fortaleza:UFC, 2000.

ANDRADE,E. Influência da castração com diferentes métodos e idade no desenvolvimento ponderal e sabor da carne de caprinos. 2000. Disponível em: <<http://www.holistica.com.br/evangi/castracao.shtml>>. Acesso em 01/04/2012.

DHANDA, J.S.; TAYLOR, D.G.; MURRAY, P.J.; McCOSTER, J.E. Growth, carcass and meaty quality of different goat genotypes. 2001. Disponível em: <<http://www.pcmconsulting.com.au/goats/information/papers/dhanda.htm>>. Acesso em: 01/04/2012.

FAO. Disponível em <http://apps.fao.org>. Acesso em 01/04/2012.

IBGE. Pesquisa Pecuária Municipal-Efetivo dos Rebanhos (cabeças). Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em 01/04/2012. .

LEITE, E.R. Ovinocaprinocultura: A modernização do Agronegócio. Caprinos News. Jornal do Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos. Ano 6, n.15, Sobral-Ce. Jun. 2002.

REVISTA ELETRÔNICA NUTRITIME – ISSN 1983-9006 www.nutritime.com.br
Caprinos: Idade de Abate X Qualidade da Carne
Artigo 210 - Volume 10 - Número 05 – p. 2673 – 2681 – Setembro-Outubro/2013 2680



MADRUGA, M.S.; NARAIN, N.; ARUUDA, S.G.B.; SOUZA, J.G.; COSTA, R.G.; BESERRA, F.J. Influência da Idade de Abate e da Castração nas Qualidades Físico-Químicas, Sensoriais e Aromáticas da Carne Caprina. **Revista Brasileira de Zootecnia.**, v.31, n.3, p.1562-1570, 2002

MADRUGA, M.S; ARRUDA, S.G.B.; NASCIMENTO, J.A. Castration and slaughter age effects on nutritive value of the “mestiço” goat meat. **Meat Science**, v.52, p.119-125, 1999

OMAN, J.S, WALDROM,D.F., GRIFFIN, D.B., et al. Carcass traits and retail display life of chops from different goat breed types. **J. Anim. Sci.**, v.78, p.1262-1266, 2000.

PINKERTON, F. Clinton and Essex Counties/Agricultural Programs/Goat carcass characteristics. 2000a. Disponível em: <<http://www.cce.cornell.edu/clinton/ag/goat-carcass.html>>. Acesso em: 01/04/2012

SOUZA et al. Efeito da idade de abate nos níveis lipídicos de carne caprina de animais mestiços. In: XVII CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, v.3, 2000, Fortaleza. Anais... Fortaleza:UFC, 2000.

ZAPATA et al. Composição centesimal e lipídica da carne de ovinos do nordeste brasileiro. **Ciência Rural**, Santa Maria,v.31,n.4,p.691-695,2001.

REVISTA ELETRÔNICA NUTRITIME – ISSN 1983-9006 www.nutritime.com.br
Caprinos: Idade de Abate X Qualidade da Carne
Artigo 210 - Volume 10 - Número 05 – p. 2673 – 2681 – Setembro-Outubro/2013 2681