

## **QUALIDADE DA CARNE BOVINA**

A carne bovina é um alimento de excelente valor nutricional e de grande importância para o crescimento e desenvolvimento do ser humano. Possui grande quantidade de proteínas de alta qualidade, de vitaminas do complexo B e de minerais como o ferro e o zinco.



A temperatura e o tempo de cocção assim como a forma de preparo também influenciam na sua qualidade nutricional, devendo-se priorizar o uso de fogo brando e a cocção úmida, isto é, em líquido, como cozidos, ensopados, assados na panela, e outras.

### **CARACTERÍSTICAS**

Os cortes de carnes devem apresentar:

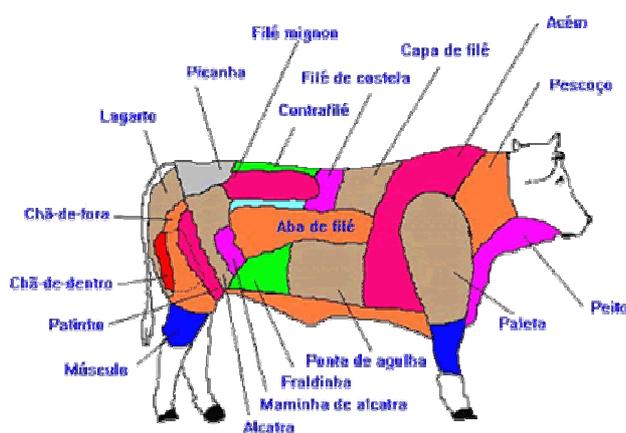
- aspecto uniforme, sem coágulos sanguíneos.
- consistência firme, compacta e elástica (no início de deterioração a superfície torna-se viscosa e a carne perde a elasticidade).
- coloração uniforme, sem manchas escuras ou esverdeadas, variando do vermelho rosado ao vermelho vivo e a gordura de cor branca ou amarelo-pálida.

As embalagens a vácuo deixam a carne um pouco mais escura, mas a cor volta ao normal (vermelho mais claro) em pouco tempo depois de aberta.

- odor suave e característico.

### **TIPOS DE CORTE**

O boi, após o abate, é dividido em quartos traseiros e dianteiros, permitindo cerca de 20 tipos de cortes, diferenciados na maciez, conforme a atividade exercida por aquela musculatura.



A genética, o sexo e a idade do animal quando é abatido também interferem no sabor, cor, textura e maciez da carne.

As partes dianteiras são compostas por músculos que exercem maior movimentação, conferindo menor maciez. No lombo do boi e na região traseira encontramos as carnes mais macias e saborosas, inclusive o músculo, presente na região traseira, que possui melhor aproveitamento do que o dianteiro.

### **QUALIDADE DA CARNE**

A carne bovina, por ser muito perecível, favorece o desenvolvimento dos microrganismos, comprometendo a qualidade do produto e representando risco para a saúde do consumidor. Desta forma, para evitar a deterioração, as condições sanitárias da comercialização das carnes devem estar dentro dos padrões adequados de higiene assim como a sua conservação na temperatura indicada na embalagem.

## QUALIDADE DA CARNE BOVINA

**Cuidados importantes para garantir a qualidade da carne**

- Embalagem íntegra e devidamente lacrada.
- Rotulagem correta contendo informações previstas em legislação, especialmente a identificação da origem da carne e a data de validade, e o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE).
- Cuidados higiênicos na manipulação da carne.
- Devem ser conservadas sob refrigeração mantendo a temperatura adequada no transporte e armazenamento, desde o abate do animal até o consumo.

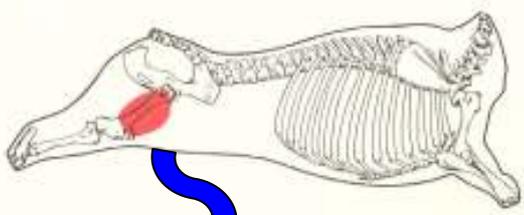


**A CARNE DEVE SER TRANSPORTADA E ENTREGUE CONGELADA NA UNIDADE!!!!**

## EXEMPLOS DE ALGUNS TIPOS DE CORTES

**MÚSCULO BOVINO**

É melhor aproveitado quando cozido em calor úmido, como ensopados ou sopas. Deve ser limpo, com a retirada do excesso de gordura.

**CARNE BOVINA PATINHO**

Este tipo de corte está localizado na parte traseira inferior do boi, onde se encontram os músculos menos exercitados pelo animal, o que confere maior maciez à carne. É uma carne com pouca quantidade de gordura, possui uma fina camada externa de tecido que recobre toda a peça. Tem a forma mais arredondada que o coxão mole (chá de dentro). Possui na parte interna uma camada de aponevrose em forma de C.



Este corte é composto de **uma única peça inteira** e não pode apresentar uma perda maior do que **10%** do peso da peça em aparas.

**ATENÇÃO:**

Quando observar que o tipo de corte fornecido não corresponde ao solicitado exija a substituição da peça, assim como se a peça apresentar uma perda maior do que 10% em aparas solicite a reposição da perda excedente. Sempre que for constatada alguma irregularidade no fornecimento, o **Formulário de Notificação** deverá ser preenchido e encaminhado ao S/INAD.