



VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇAS DE BOVINOS COMERCIALMENTE UTILIZADAS A NÍVEL NACIONAL E PARA EXPORTAÇÃO

Marcos Aurélio Brandão Vilela¹

Kamylla Assis Lima¹

Werick Dener Barbosa Silva¹

Lucas Danilo de Souza Martins¹

Gustavo Bernadelli¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

A classificação e tipificação de carcaças são fundamentais para a comercialização dos produtos, pois organizam e facilitam a compra e venda, influenciam nos resultados econômicos e auxiliam na padronização dos produtos. Através da padronização, é possível estipular o valor da carcaça, levando toda a cadeia produtiva a produzir uma carcaça que terá melhor remuneração, o que aumenta a qualidade da carne produzida e seu rendimento em todo o país. A classificação agrupa características semelhantes, enquanto a tipificação diferencia as classes de acordo com a classificação. Cada país possui um sistema de classificação e tipificação em conformidade com a legislação vigente. O Sistema de Tipificação de Carcaças Bovinas do Brasil (SITC) é um exemplo disso, que leva em consideração a idade, peso, grau de acabamento e rendimento da carcaça. A classificação é realizada em uma escala de A a E, sendo A a melhor classificação e E a pior. O SITC é regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da instrução normativa Nº 9, de 4 de maio de 2004. Além do SITC, existem outros sistemas de tipificação de carcaças bovinas, como o Sistema de Tipificação de Carcaças Bovinas do Mercosul, que leva em consideração outras características, como o escore de conformação, pH e cor da carne, e o Sistema de Tipificação de Carcaças Bovinas do Uruguai (Inac), baseado em um escore que leva em consideração a idade, peso, grau de acabamento, conformação e espessura de gordura da carcaça. O Sistema de Tipificação de Carcaças Bovinas dos Estados Unidos,

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: marcosaureliovilela@hotmail.com

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.



PESQUISA
UNIFIMES

UNIFIMES
Centro Universitário de Mineiros

VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



desenvolvido pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), é amplamente utilizado e baseado em um escore que leva em consideração a idade, peso, grau de acabamento, conformação e marmorização da carne. A classificação é realizada em uma escala de Prime a Canner, sendo Prime a melhor classificação e Canner a pior. O Sistema de Tipificação de Carcaças Bovinas da União Europeia (UE) é baseado em um escore que leva em consideração a idade, peso, grau de acabamento, conformação e marmorização da carne, e a classificação é feita em uma escala de E a P, sendo E a melhor classificação e P a pior. Esses sistemas são utilizados para a classificação e tipificação de carcaças bovinas para consumo interno e exportação. Cada sistema tem suas particularidades, mas todos visam garantir a qualidade da carne e a satisfação do consumidor. A classificação e tipificação das carcaças são indicadores que buscam padronizar as carcaças para uma maior valorização dos produtos, fazendo com que a cadeia produtiva busque melhorias para suprir a demanda exigida pelo mercado consumidor, tanto interno quanto externo. As carnes advindas de carcaças com qualidade superior possuem uma maior aceitação e satisfação do consumidor, independentemente da maneira como são classificadas.

Palavras-chave: Avaliação. Bovinocultura. Carne. Mercado externo. Qualidade.



PESQUISA
UNIFIMES



Diretoria
de Inovação e
Empreendedorismo