



## **Diferenças organolépticas da carne de bovino de corte finalizado em confinamento versus pasto**

### **Autor(es)**

Alexandra Scherer  
Victor Hugo Gaffo Da Silva

### **Categoria do Trabalho**

Trabalho Acadêmico

### **Instituição**

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

### **Introdução**

O desenvolvimento da agricultura nacional é uma atividade que possui importância para o país, uma vez que garante que seja mantido como um dos principais países produtores de alimentos, exportando para diversos países. Contudo, a pecuária é outra atividade importante para o Brasil, pois o consumo interno e externo é considerado elevado, e a qualidade de bovinos produzidos no país é considerado um dos mais importantes frente aos compradores internacionais, principalmente devido a qualidade da carcaça ofertada.

Desta forma, é necessário que no sistema de produção de bovinos, eles passem por processos que permitam sempre bem-estar aos animais, de modo que não sejam gerados estresses que interferem diretamente sobre a qualidade da carne obtida ao final. Desta forma, a produção deve ocorrer da melhor forma, de modo que os animais sempre tenham as melhores condições de sobrevivência, principalmente relacionado a qualidade térmica de cultivo.

### **Objetivo**

Demonstrar a importância do manejo de confinamento e o de pastejo comum sobre a criação de bovinos de corte e suas características sobre a qualidade da carcaça para os consumidores.

### **Material e Métodos**

O presente estudo foi desenvolvido em forma de revisão bibliográfica a qual é considerada uma pesquisa do tipo qualitativa e descritiva. Para conseguir atingir os objetivos propostos, foram buscados na literatura em artigos, dissertações, teses, livros, notas técnicas e monografias, informações relevantes ao tema e que trouxessem respostas de pesquisas satisfatórias.

Foram utilizados termos específicos, tanto em português quanto em inglês, como por exemplo: bovinos, bovinocultura de corte, qualidade da carne, manejo diferenciado de pastejo de animais, entre outros. A fim de delimitar a pesquisa, foram utilizados mecanismos de buscas, com filtros de publicação preferencialmente entre 2013 e 2023. As principais plataformas de busca foram Google acadêmico e Scielo.

### **Resultados e Discussão**

Na produção de gado de corte, é necessário ter uma alimentação proteica, para gerar músculos e fibras,



**VIII Semana Acadêmica  
e Encontro Científico das  
Ciências Agrárias - Piza**  
**ANHANGUERA UNOPAR DE LONDRINA**

garantindo assim seu uso na comercialização de carne. No entanto, somente um manejo de alimentação correta não é suficiente para garantir uma excelência do produto comercializado, ou seja, devem ser inseridos no sistema de manejo, atividades que garantam a melhor qualidade, como por exemplo, a realização das vacinas contra as verminoses.

No entanto, com o passar dos anos, o padrão de exigência do consumidor modificou quanto a procedência e qualidade do produto. Dentre elas, cita-se a maciez da carne, coloração adequada, sabor e ausência de odores. Neste último em especial, quando presente, indica determinado grau de decomposição do produto, estando inviabilizado para consumo (LOPES, 2010).

### **Conclusão**

Os dois sistemas de manejo de bovinos são considerados bons, pois cada um tem suas particularidades e devem apresentar um bem-estar aos animais, de modo que não interfira no resultado final da carcaça. No entanto, em relação aos constituintes da carne, ambos manejos atendem bem o padrão do consumidor, mas, de maneira geral, o sistema de confinamento apresenta melhores teores nutricionais, contudo, o produtor quem deve decidir qual sistema é mais vantajoso economicamente.

### **Referências**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNE – ABIEC. Perfil da Pecuária no Brasil Relatório Anual 2016. Website. 2016.

BIANCHINI, Waldmryan. et al. Efeito do grupo genético sobre as características de carcaça e maciez da carne fresca e maturada de bovinos superprecoce. Revista Brasileira de Zootecnia, v. 36, p. 2109-2117, 2007.

LOPES, Leandro Sâmia. Metodologias utilizadas para avaliar as características físicas, químicas e organolépticas da carne. Pubvet, v. 4, p. Art. 844-849, 2010.

NASCIMENTO, V. F. et al. Diferenças da carne de animais criados em confinamento ou à pasto. 2012.

SILVA, Haryson Henrique Pereira da. Qualidade da carne de bovinos terminados em sistema de pastagem ou confinamento. 2017.