



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Produtor Rural

Data: Fevereiro/08

Caderno/ Páginas: 40,41,42 e 43

Assunto: Sabor de ração na carne



Sabor de ração

No segundo semestre do ano passado, os consumidores começaram a reclamar do sabor da carne bovina. Embora ainda não comprovado, há fortes indícios de que o caroço de algodão na dieta dos confinamentos foi o responsável pelo gosto desagradável

MARTHA BAPTISTA

O problema foi detectado no segundo semestre do ano passado, mas promete ainda gerar muita polêmica, já que vem crescendo o número de bovinos terminados em confinamento ou suplementados a pasto com subprodutos da agricultura. Maurício Olivi, proprietário de um dos açougues mais tradicionais de Cáceres (a 215 km de Cuiabá, no sudoeste mato-grossense), por exemplo, conta que várias pessoas passaram a “atraves-

sar a cidade” para comprar carne em seu estabelecimento, com a certeza de que não encontrariam um produto com cheiro e sabor alterados. Baseado na experiência de quem lida com o comércio de carne desde menino, Olivi não tem dúvidas de atribuir o gosto “rançoso” de algumas peças à dieta alimentar do gado oriundo de confinamento. A suspeita recai sobre o caroço de algodão, ingrediente que associa altos teores de energia e proteína com preços baixos, o que o torna irresistível nas dietas que buscam conciliar custos mínimos com lucros máximos.



Os confinadores admitem que o uso de alguns produtos na dieta pode ter influência na carne, porém dizem não ter recebido reclamações de seus clientes por tomarem os cuidados necessários. “O caroço de algodão em excesso dá um cheiro horrível à carne bovina, mas o que causa isso é o óleo”, reconhece o produtor rural Orcival Guimarães, dono de um megaconfinamento em Sorriso (a 393 km da capital, no médio-norte), que fechou 2007 com cerca de 80 mil animais terminados. O médico veterinário Luciano Santos de Resende, diretor-técnico da Nutripura Nutrição Animal, que assessora o confinamento de Guimarães e outros, num total de 120 mil animais, garante que o uso de caroço de algodão na porcentagem de até 17% da dieta oferecida ao gado não tem efeitos negativos no sabor, nem no cheiro da carne. Ele prescreve a seus clientes uma dieta composta de 20% de volumoso (silagem de milho, por exemplo) e 80% de concentrado, sendo 55% de milho ou sorgo, 17% de caroço de algodão, 6% de farelo de soja ou algodão e 2% de núcleo vitamínico mineral.

CONFINAMENTO - Com a tendência crescente no aumento de bovinos confinados (a Associação Nacional dos Confinadores – Assocon estima em 2,5 milhões o número de animais terminados em 2007), principalmente em regiões com grande oferta de resíduos da agricultura, a dieta do gado está sofrendo uma transformação radical. “Após um período de adaptação, os animais passam a consumir uma dieta de alto grão, muito utilizada nos Estados Unidos, em que 80% correspondem a grãos e 20% ao volumoso, o inverso do que acontecia no sistema tradicional”, explica o médico veterinário Zeno Albert. Segundo o especialista, que dá assistência técnica a vários confinamentos em Mato Grosso, esta nova dieta é mais eficiente porque, além de aumentar o ganho de peso, reduz o período de confinamento, produzindo uma arroba mais barata – essencial numa atividade com margens de lucro apertadas.

Mas embora reconheça o valor nutricional do caroço de algodão, Albert se preocupa com os efeitos na carne do seu uso excessivo. “Parte da carne bovina encontrada no mercado está apresentando um gosto forte, totalmente fora das suas características organolépticas, sendo inclusive rejeitada por pessoas que possuem um paladar mais apurado. Este sabor tem uma leve semelhança a um produto ransificado”, comenta. Albert relata que os grandes frigoríficos que têm confinamentos tiveram reclamação por parte de redes de supermercados e por isso limitaram o uso do caroço em 10% da matéria seca da dieta, o equivalente a 1kg por animal/dia. Acrescenta que há redes de churrascarias em São Paulo que exigem de seus fornecedores que não incluam o caroço de algodão na dieta do gado utilizado para carnes especiais. O médico veterinário defende a necessidade de pesquisas científicas para determinar a quantidade máxima de caroço de algodão a ser utilizada na dieta de modo a evitar que esse problema interfira no consumo geral da carne bovina (ele diz que o mesmo sabor é identificado na carne de ovinos que consomem caroço de algodão).



MISTÉRIO – É aí que reside o xis da questão. As pesquisas realizadas até agora não determinaram uma relação efetiva entre o uso de caroço de algodão e alterações no sabor da carne. O pesquisador Reginaldo Nassar Ferreira, da Universidade Federal de Goiás (UFG), que, em 1987, ainda na Universidade Federal de Lavras (UFLA), começou a investigar esse subproduto agrícola - a preocupação inicial era com o efeito antinutricional do gossipol, um pigmento presente na semente do algodão e que é um dos princípios ativos na pesquisa do anticoncepcional masculino -, não constatou até o momento qualquer evidência de que o uso de altos níveis do ingrediente na engorda do gado interfira no odor da carne.

A Embrapa Gado de Corte (Campo Grande - MS) também avaliou recentemente as conseqüências do caroço de algodão na dieta de bovinos confinados e, segundo Tiago Zanetti Albertini, doutorando da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", da Universidade de São Paulo (Esalq-USP), não foi identificado qualquer efeito negativo sobre o sabor da carne bovina. Os pesquisadores avaliaram o uso de uma dieta com alto teor de gordura, que continha como principal fonte adicional de gordura o caroço de algodão como 9,5% da matéria seca da ração.

Luciano Resende, da Nutripura, não poupa elogios ao uso do caroço de algodão na dieta alimentar do gado: comparado ao milho, é mais barato (a tonelada de caroço é comprada em Mato Grosso a R\$ 160, em média, enquanto a do milho custa R\$ 230) e mais completo como alimento. O caroço, segundo Resende, oferece 93% de energia e 23% de proteína, enquanto o milho fornece 88% de energia e 8% de proteína. Porém, ele não desconhece os fatores limitantes ao uso do caroço, entre eles, a presença do gossipol, pigmento tóxico que impede o consumo do produto pelo homem e por animais monogástricos, por exemplo. De acordo com o pesquisador Tiago Albertini, os ruminantes possuem



Pedro Eduardo de Felício, da FEA/Unicamp

a capacidade de "destoxificar" grande quantidade de gossipol dentro do rúmen. Outro fator limitante, na opinião de Luciano Resende, é o nível de gordura (extrato etéreo) do caroço de algodão. "Se der muito, o animal não come porque fica com a sensação de saciedade, mais ou menos como ocorre quando a gente come uma feijoadá", compara.

HIPÓTESE – Para o professor Pedro Eduardo de Felício, coordenador do Curso de Pós-Graduação em Tecnolo-

gia de Alimentos da Faculdade de Engenharia dos Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (FEA/Unicamp), a reclamação de muitos consumidores de um "sabor na carne que lembra fígado" (que é chamado de *liver-like off-flavor* na literatura científica) surge sempre no segundo semestre do ano. "Pelas nossas observações, o sabor alterado está associado com animais bem jovens, entre 12 e 24 meses, muito bem alimentados em confinamento. Pode estar relacionado à dieta do gado no confinamento e aí fala-se no uso excessivo de caroço de

algodão, provavelmente mal conservado, como gosta de lembrar o professor Dante Pazzanese. Lanna, da Esalq/USP. O caroço é muito barato e, por isso mesmo, usado para alimentar o gado, mas por ser muito rico em óleo, apresentaria uma oxidação intensa que passaria pelo rúmen e iria até a carne.”, explica.

Pedro de Felício afirma que as análises feitas em seu laboratório com carne de experimentos da USP de Pirassununga não conseguiram provar uma relação de causa e efeito, mas acrescenta que o professor Dante Lanna participou de um experimento, coordenado pelo pesquisador Paulo Lemes da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA/USP), em que foi detectado efeito do caroço de algodão submetido a altas temperaturas para simular o uso do produto velho, do ano anterior, com oxidação. O próprio Lanna é de opinião que o caroço não causa problemas desde que incluído em níveis abaixo de 12% da matéria seca e cita o exemplo da Austrália, grande *player* do mercado exportador da carne que tem entre seus clientes Japão e Coreia, países exigentíssimos em termos de qualidade e que não consomem o produto brasileiro: pelo menos 50% dos confinamentos australianos incluem o caroço em todas as dietas, porém nunca em doses altas como tem sido observado no Brasil (acima de 18-20%). Lanna diz que o problema talvez seja a quantidade de caroço utilizado, mas reconhece que haja “algo mais” que a pesquisa não esteja sendo capaz de identificar. “Tempo de confinamento seria um fa-

tor? Tipo de volumosos? Teor de volumoso e/ou pH do rúmen? Enfim, temos ainda mais perguntas do que respostas”, admite. Segundo o pesquisador, que é também diretor-técnico da Assocon, esta questão vem sendo encarada como “uma das prioridades do esforço de pesquisa”.

Na opinião de Pedro de Felício, “o mistério permanecerá enquanto os pesquisadores não procurarem associar o sabor alterado da carne com lesões hepáticas dos bovinos jovens, causadas por ingredientes tóxicos da ração”. Pragmático, o especialista tem sugerido em palestras que os confinadores prestem muita atenção ao retorno dos consumidores. “Se eles estiverem reclamando do sabor da carne, como tem acontecido sempre nos últimos meses do ano, quando há muito boi de confinamento sendo abatido, é porque algo vai mal e vai ter consequências desagradáveis. No mercado interno as pessoas vão comer menos carne bovina após algumas experiências desagradáveis. Já no mercado externo, após algumas reclamações, vão dizer que é a ‘carne do Brasil’ que tem esse ou aquele problema”, argumenta.

QUESTÃO CULTURAL – Como outros pesquisadores, Pedro de Felício sustenta que a dieta pode influenciar na cor da carne fresca, e no sabor, suculência e maciez da carne preparada para consumo. Uma dieta contendo maior teor de concentrado, mais energética, explica o especialista, acelera o processo de engorda, permitindo que o bovino seja abatido mais cedo, o que permite obter uma carne mais clara e

mais macia. Essa carne será mais gordurosa, tanto na camada externa, como entre os músculos e, também, dentro dos músculos (gordura entre-meada). A diferença será na quantidade de lipídios, mas também no perfil de ácidos graxos, ou seja, nas proporções dos ácidos graxos que compõem os lipídios e, dessa forma, o sabor da carne será diferente, porque a carne é mais gorda e a gordura tem sabor característico de gado alimentado com grãos. Ele diz que esse é o caso da carne produzida nos Estados Unidos, que costuma ser mais macia e suculenta.

Mas, afinal, a carne do boi criado a pasto é melhor do que a do animal confinado que recebeu uma dieta de grãos ou isso é uma questão meramente cultural? O pesquisador da FEA/Unicamp fica com a segunda opção. “Gostar ou não gostar dessa carne produzida com dieta concentrada, em confinamento, é uma questão de hábito, é como a diferença entre o frango caipira e o de granja. Quem, como eu, foi criado comendo frango da roça e, na década de 70, passou a encontrar apenas o de granja, ainda foi saudosista nos anos 80, mas nos anos 90 se esqueceu por completo do sabor forte e da textura firme das coxas e sobrecoxas do frango criado na roça. Nós, brasileiros, estranhamos a carne americana e eles estranham a nossa. Dizemos que a deles tem gosto de carne suína (lembra ração), e eles, quando não mentem para nos agradar, dizem que a carne do Brasil lembra caça”, comenta. Pelo visto, essa discussão vai longe. ●