



Criatividade, inovação e ciência

Selo de qualidade

‘Startup’ cria indicador de qualidade de carne bovina em relação a sabor, maciez e suculência

MARCELO ROCHA

Da Gazeta de Piracicaba

marcelo.rocha@gazetadepiracicaba.com.br

Se os eletrodomésticos possuem um selo que informa sua classe de potência e eficiência energética, enquanto que os leites são classificados em diferentes categorias conforme o processo de higiene durante a ordenha (A, B, C ou UHT), por que as carnes também não podem ter um indicador de sua qualidade?

Baseado neste desafio, e na observação de que os frigoríficos do Brasil ainda classificam seus produtos “de maneira muito empírica”, o empresário Marcelo Coutinho está desenvolvendo um certificado de qualidade da carne bovina para o consumidor. O veterinário é o diretor e pesquisador à frente da Brazil Beef Quality, “startup” residente na **Esalq**Tec Incubadora Tecnológica responsável pelo projeto que pretende trazer benefícios a empresas do agronegócio e ao consumidor final.

O vindouro indicador de qualidade de carne bovina será estampado nas embalagens dos di-



Antonio Travençolo

Os testes sensoriais da Brazil Beef Quality, que vão municiar o software, já foram feitos com 1.000 pessoas

ferentes tipos de cortes, conta Coutinho. “Esse selo vai informar os níveis de sabor, maciez e suculência da carne”, comenta.

O desenvolvimento do negócio está embasado na inovação, na ciência e na realização de testes

sensoriais junto a consumidores de carne. Desde o final do ano passado, mais de 1.000 pessoas já passaram por baterias de teste experimentando e avaliando diferentes amostras de carne bovina (com variações de idade, tipo

de confinamento, raça e outras). E todos os dados coletados nestes testes sensoriais serão lançados num software. “O software vai compilar toda essa experiência sensorial de consumidores em relação aos diferentes tipos

carne e suas características. Depois de pronto, esse software será licenciado para os frigoríficos classificarem seus produtos. Toda vez que ele usar o software para classificar um animal, vai me pagar um determinado valor”, explica Coutinho.

“É uma iniciativa pioneira, que não existe no Brasil. E usamos a metodologia científica para fazer isso, usamos a estatística e o processamento de informações/dados”, comenta o empresário.

Popularmente, se diz por aí que “no Brasil a carne é tipo kinder ovo, ou seja, cada dia é uma surpresa”, diz Coutinho. “Num dia está macia, cheirosa e saborosa e no outro está mais dura, com cheiro ruim e sem sabor. Então, a gente quer minimizar isso para o consumidor saber o que está realmente comprando”, observa. “No Brasil ainda não existe uma classificação de carne. Algumas marcas de carne até falam ‘a minha é melhor’, ‘é premium’, mas mesmo nesses casos existe uma grande variação de qualidade. Hoje, tudo é feito de maneira muito empírica e superficial”, garante.

