

PERFIL E ENTRAVES DOS PRINCIPAIS ABATEDOUROS/FRIGORÍFICOS DE BOVINOS EM SANTA CATARINA

Jonathan e Sá¹, Bruno Barzotto Abdalla², Maísa Chiocca³, Erika Theodorovicz⁴, Gabriel Zieher⁴, Jocelita de Lima⁴, Luan Viganó⁴, Aline Zampar⁵, Diego de Córdova Cucco⁶

¹ Acadêmico do Curso de Zootecnia - UDESC Oeste - bolsista voluntário PROBIC/UDESC

² Egresso do Curso de Zootecnia - UDESC Oeste

³ Acadêmica do Mestrado em Zootecnia - UDESC Oeste – PPGZOO, Bolsista FAPESC.

⁴ Acadêmico (a) do curso de Zootecnia - UDESC Oeste

⁵ Professor do Curso de Zootecnia - UDESC Oeste

⁶ Orientador, Departamento de Zootecnia - CEO – diego.cucco@udesc.br.

Palavras-chave: Carne. Gado. Mercado.

O Estado de Santa Catarina assume grande importância como produtor e exportador de carnes, por ser considerada uma zona livre da febre aftosa sem vacinação, desde 2007. No entanto, a grande produção de carnes está relacionada a aves e suínos, com um déficit produtivo de carne bovina. Há uma necessidade de realização de pesquisas na área, a fim de promover o mercado de carnes de qualidade, identificar a realidade e os entraves dos abatedouros/frigoríficos, para assim poder demonstrar ao pecuarista que animal é mais viável se produzir. O objetivo principal deste trabalho foi analisar os abatedouros/frigoríficos de bovinos com maior relevância no Estado quanto à situação dos abates, realizar um panorama geral da produção de cada unidade e detectar seus principais entraves. Os dados para mapeamento foram obtidos através do contato e solicitação junto aos seus órgãos responsáveis, sendo o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) no caso das unidades portadoras do Sistema de Inspeção Federal (SIF); a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC) no caso das unidades com Sistema de Inspeção Estadual (SIE); e as Secretarias de Agricultura Municipais no caso das unidades com Sistema de Inspeção Municipal (SIM). Através dos questionários, foram solicitadas informações gerais do abatedouro, informações em relação ao abate de bovinos, dados de mercado, e informações a respeito dos principais entraves enfrentados pela empresa. As informações que foram coletadas dizem a respeito ao perfil atual de abate da unidade, analisou-se diversas características como: volume e frequência de abate, estrutura de abate, procedência dos animais, transporte, tipo animal (corte, leite, cruzados), mercado de venda e ainda aspectos intrínsecos aos animais como: idade média, raça, sexo, peso médio, rendimento de carcaça, acabamento, dentre outras características que o abatedouro/frigorífico disponibilizou. Realizou-se a tabulação dos dados, sendo utilizados como fonte de informação os dados primários qualitativos e quantitativos obtidos através do questionário respondido pelos representantes dos referidos estabelecimentos. Foram utilizados os dados apenas dos dez maiores frigoríficos

entrevistados, totalizando 17.930 animais abatidos por mês, sendo que mais da metade possuem SIE e 40% possuem SIF. De todos estes, quatro estabelecimentos abatem exclusivamente bovinos, sendo que três tem abate de suínos e outros três com bubalinos. Os estabelecimentos entrevistados relataram que o principal entrave é a baixa oferta de animais (80%). Devido a isso, não conseguem abater a sua capacidade máxima diária, uma vez que o estado catarinense não é autossuficiente na produção de bovinos. Esse fato se comprova pelo relato de dois dos estabelecimentos entrevistados, os quais realizam a compra de carcaças bovinas dos Estados do Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Rondônia para conseguir atender a demanda dos mercados locais. Este dado serve também de explicação para as cinco plantas que abatem animais em dias alternados e para 70% dos entrevistados que não exigem um lote mínimo de animais na compra. O segundo maior entrave dos abatedouros é a falta de padronização dos animais (70%). Trata-se de um problema enfrentado não só no Estado de Santa Catarina, como em todo Brasil. Este entrave certas vezes está ligado à quantidade de animais tipo leite e tipo leite/carne que os frigoríficos abatem (52%). Todo tipo de animal é fornecido ao abatedouro, desde machos não castrados, castrados, fêmeas, novilhas, vacas de descarte, raças taurinas, raças zebuínas etc. Outros entraves citados são a qualidade dos animais e o acabamento de carcaça (50 e 40% respectivamente). O acabamento de carcaça inadequado ocasiona sérios problemas a toda cadeia produtiva, uma vez que a carne será de qualidade inferior, sem cobertura de gordura, com aspecto visual indesejável e provavelmente apresentará problemas no resfriamento. O peso dos animais não é um fator agravante na indústria, dado que os produtores procuram vender seus animais no maior peso que conseguem, uma vez que irão receber pelo peso final do animal entregue. Apesar dos maiores frigoríficos percorrerem um raio de até 700 km, não foram citados entraves em relação ao transporte/frete dos animais e a distância de procedência dos animais abatidos. Acredita-se que problemas podem aparecer frequentemente, vale ressaltar que a distância de procedência pode ser diretamente proporcional a problemas de lesões e estresse nos animais. Todos esses problemas citados acima influenciam na qualidade da carne de maneira geral. Um animal de qualidade necessita estar livre de lesões, ter bom acabamento, estar no peso adequado, ser padronizado e uniforme, não sofrer com estresse. Portanto, se uma dessas características estiver em desacordo, à qualidade do animal e conseqüentemente da carcaça estará comprometida. Por fim percebe-se que precisamos urgentemente trabalhar a fim de melhorar esta cadeia e produzir carne com qualidade. Com a baixa oferta de bovinos, fica evidenciada a grande possibilidade de mercado para o pecuarista que deseja aumentar sua produção, ou até mesmo para quem deseja ingressar na atividade, bem como para todas as empresas do setor pecuário.