



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – fax: (31) 3899-2208 -
E-mail: dta@ufv.br**

**TAL 797 – Seminário
07/10/2015**

CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS DE BOVINOS

Aluno: Alejandro Ayala Tabares

Orientadores: Professora Regina Célia Santos Mendonça (DTA)

Atualmente, graças à globalização e à implementação de novas tecnologias, os mercados tornaram-se mais competitivos, de tal forma que os sistemas de produção são continuamente aprimorados, o que leva à produção de produtos de alta qualidade. No Brasil, quase toda a carne comercializada não apresenta a qualidade determinada por padrões técnicos definidos por especialistas. Portanto, todos os produtos cárneos originários de bovinos são agrupados em um único grupo usualmente, denominado "carne de boi". Porém, nos últimos anos, têm surgido iniciativas de organizações públicas e privadas no sentido de julgar os produtos cárneos por meio do desenvolvimento de sistemas de *classificação e tipificação*. Tais sistemas permitem agrupar as carcaças bovinas mediante critérios que garantam a padronização e avaliação do produto de acordo com suas características exibidas no intuito de organizar e facilitar o sistema de comercialização e agregar valor ao produto final. A classificação consiste em “agrupar em classes aquilo que tem características semelhantes ou iguais – por exemplo, as categorias de sexo, maturidade e peso dos animais”. Já a tipificação é a “diferenciação das classes em tipos hierarquizados segundo critérios que incluem as categorias da classificação e outros como a espessura de gordura e conformação da carcaça”. No Brasil, o Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas (SNTCB) é um esquema de classificação quanto ao gênero e maturidade seguida de hierarquização em tipos, pela combinação das classes com restrições de conformação, acabamento e peso da carcaça quente. Apesar de ser um sistema oficial, a tipificação de carcaças não é aplicada rotineiramente no Brasil, exceto para exportação na Cota Hilton, índice que fixa a participação de cada país no mercado Europeu de carne *in natura*. Consequentemente, espera-se que nos próximos anos a indústria e os sistemas oficiais passem a utilizar técnicas mais precisas e rápidas de classificação de carcaças a fim de viabilizar seu emprego de fato na comercialização desse produto.

Referências bibliográficas:

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 612, de 5 de Outubro de 1989. **Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas**. Brasília, DF, 6 out. 1989

FELÍCIO, P.E. Classificação e tipificação de carcaças bovinas. In: PIRES, A.V. (ed.) **Bovinocultura de corte**. Piracicaba: FEALQ, 2010. v.2, p.1263-1282.

POLKINGHORNE, R.J.; THOMPSON, J.M. Meat standards and grading: A world view. **Meat Science**, v.86, p.227–235, 2010.