

## **Anseios dos principais abatedouros/frigoríficos do estado de Santa Catarina em relação ao abate de bovinos**

**Diego de Córdova Cucco<sup>1,5</sup>, Bruno Barzotto Abdalla<sup>2,5</sup>, Gabriel Zieher<sup>4,5</sup>, Máisa Chiocca<sup>3,5</sup>, Jonathan e Sá<sup>4,5</sup>, Juliane Taiz Calgaro<sup>2,5</sup>, Vinicius Paulo Agostini<sup>4,5</sup>**

**Resumo:** A situação privilegiada de Santa Catarina com relação à economia comparada ao país, atrelada ao costume de consumo de carnes, bem como ao nível turístico local, proporciona um status diferenciado e que demanda por carne bovina. No entanto, além do aumento em qualidade e produtividade dos rebanhos estaduais a visão da indústria frigorífica local é fundamental para o conhecimento do mercado e demandas atuais. Com intuito de pesquisar quais são os anseios dos principais abatedouros/frigoríficos do estado em relação aos abates de bovinos, foi realizada uma pesquisa exploratória através de questionários aplicados aos responsáveis dos estabelecimentos. Foram selecionadas as dez maiores empresas, devido ao volume de abate destas corresponder a 55,91% do total de abate no Estado. O anseio de metade dos abatedouros em relação ao sexo e idade dos animais, denota a preferência por machos de até dois anos, sendo que o peso almejado é citado entre 480 kg a 550 kg com um rendimento médio de carcaça de 50% a 54%. Todas as empresas mostram-se interessadas em firmar parcerias e atender novos nichos de mercados, sendo que 80% pretende expandir a planta. Ficou claro que o Estado possui grande potencial de crescimento e de atendimento de nichos diferenciados para os produtos, visto que os frigoríficos anseiam abater animais de melhor qualidade e pretendem crescer no mercado.

**Palavras-chave:** agroindústria, carne bovina, pecuária de corte, perspectivas, produção

### **Introdução**

Diante de um mercado cada vez mais exigente, e a crescente demanda por carne bovina há uma necessidade imediata de realização de pesquisas que identifiquem os anseios dos abatedouros/frigoríficos. Isto torna-se evidente em Santa Catarina devido à escassez de trabalhos na área e a dependência de carne bovina de outros estados e países. Estudos com este enfoque permitirão conhecer a demanda para assim poder demonstrar aos pecuaristas qual o tipo de animal mais requerido e possivelmente mais viável de se produzir.

O objetivo principal deste trabalho foi analisar as demandas e anseios dos abatedouros/frigoríficos, ou seja, a necessidade dos mesmos com relação à quantidade e características dos animais para abate.

### **Material e Métodos**

O contato com os estabelecimentos foi realizado através de uma carta de apresentação, e para os 30 estabelecimentos que aceitaram contribuir foi aplicado um questionário elaborado para coletar informações de anseios como: idade, sexo, peso, raça, rendimento de carcaça e acabamento, além de informações relacionadas ao mercado, como: realização de parcerias com

<sup>1</sup> Professor Doutor do Departamento de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil. E-mail: [diego.cucco@udesc.br](mailto:diego.cucco@udesc.br)

<sup>2</sup> Egresso do curso de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

<sup>3</sup> Zootecnista, Mestranda em Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

<sup>4</sup> Acadêmicos do curso de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

<sup>5</sup> GMG, Grupo de Melhoramento Genético. [www.gmg.udesc.br](http://www.gmg.udesc.br)

produtores, expansão da planta, atendimento de nichos de mercado específicos, produção de cortes especiais e abate de raças específicas. Foram selecionadas as 10 empresas com maior volume de abates, correspondendo a 55,91% do total de abates em Santa Catarina.

Após o período de recebimento dos questionários, realizou-se a tabulação de dados. Em seguida foram analisados os anseios de cada abatedouro, e o que cada um almeja para um futuro próximo em relação a sua demanda e mercado.

### **Resultados e Discussão**

O primeiro anseio pesquisado foi em relação à idade média dos animais que os estabelecimentos desejam abater. Foram citados pelas empresas idades que vão de 18 até 30 meses, sendo que a média pretendida é de 25 meses. Com relação ao sexo metade dos estabelecimentos citaram preferir machos, com um peso corporal variando entre 480 a 550 kg para 90% dos estabelecimentos e 50 – 54% de rendimento de carcaça para 70% das empresas, o que indica uma tendência para carcaças de maior tamanho.

O aumento do peso vivo do animal favorece o aumento no rendimento de carcaça até o peso adulto, sendo que depois desta fase o aumento do rendimento está associado à deposição de gordura (LUCHIARI FILHO, 2008). Essa relação de preferência depende qual é o mercado que o frigorífico atende com a carne abatida. Há uma gama de mercados consumidores, tendo alguns deles, preferências por cortes maiores e outros por cortes menores. Fato é que isto otimiza a mão de obra alocada para abate e desossa.

Quanto à preferência por raças/cruzamentos específicos 40% são indiferentes neste quesito. Entre os que almejam alguma raça ou cruzamento, percebe-se a preferência por raças aptas para produção de carne, especialmente por animais de raças taurinas ou seus cruzamentos.

Em relação ao acabamento é comum entre os estabelecimentos a preferência por carcaças com espessura de gordura de 3 a 4 mm, sendo que as outras espessuras de gordura não foram citadas por nenhum estabelecimento. Segundo Müller (1987), a gordura subcutânea deve apresentar, no mínimo, 3 a 5 mm de espessura para melhor conservação da carcaça e minimização de danos por resfriamento. Nesse item, 30% dos estabelecimentos não manifestaram seus anseios quanto ao acabamento de gordura desejado, o que evidencia a falta de interesse por essa característica a qual pode ter muita importância na qualidade da carne.

Todas as empresas entrevistadas manifestaram interesse no estabelecimento de novas parcerias, seja ela referente à compra de animais, com produtores, cooperativas, associações de raça; ou a venda de produtos para supermercados, restaurantes, hotéis etc, atendendo assim novos nichos de mercado. Além de 80% dos estabelecimentos demonstrarem interesse em

expandir sua planta e 60% interesse em produzir cortes especiais, agregando maior valor aos produtos. Com esses dados fica evidenciado o interesse desse elo da cadeia, em relação à formação de parcerias e aumentar a produção diferenciando produtos, isto poderá somar benefícios aos diversos setores envolvidos.

### **Conclusões**

As possibilidades de expansão de mercado para a carne bovina catarinense são inúmeras e no futuro espera-se ver o crescimento dessa cadeia no Estado, uma vez que os anseios e objetivos dos frigoríficos são comuns. Visto que a maioria dos estabelecimentos tem como anseio expandir a planta frigorífica, aliada com a realização de parcerias e diversificação das atividades, espera-se um crescimento da cadeia.

Com o trabalho, esperamos mostrar para o produtor de bovinos qual a real demanda dos abatedouros, a fim de que seja fornecido aos abatedouros/frigoríficos animais de melhor qualidade, favorecendo assim o consumidor final. Os anseios são comuns e se forem atingidos espera-se que tragam melhorias a toda cadeia produtiva da carne.

### **Literatura Citada**

- LUCHIARI FILHO, A. **Pecuária da carne bovina**, 1ª Ed. São Paulo: A. Luchiari Filho, 2000. 134p.
- MÜLLER, L. **Normas para avaliação de carcaças e concurso de carcaça de novilhos**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2.ed., p.31, 1987.