



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Esteves, Armando Manuel Matos

## **Apreciação e classificação de carcaças de suínos**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1458>

### **Metadata**

<b>Issue Date</b>	1992
<b>Abstract</b>	Quando escolhemos o tema, sabíamos que iríamos encontrar certas dificuldades para delinear um plano de trabalho objectivo e coerente com as nossas ambições. Não só porque a classificação de carcaças de suínos é ainda no nosso país bastante controversa, carecendo de critérios objectivos fiáveis (adaptados à realidade nacional) e técnicas adequadas (falta de aparelhos automáticos) que permitam quantificar de uma maneira isenta e transparente a qualidade das carcaças, mas também porque a utilização...
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Produção Animal

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:21:04Z with information provided by the Repository



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

## **Apreciação e Classificação de Carcaças de Suínos**

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Armando Manuel Matos Esteves

---

**CASTELO BRANCO**

1992

## INDICE

INDICE DE FIGURAS.....	6
INDICE DE QUADROS.....	9
1- <u>INTRODUÇÃO</u> .....	11
2- <u>REVISÃO BIBLIOGRÁFICA</u> .....	13
2.1-A CARCAÇA.....	13
2.1.1-DEFINIÇÃO DE CARCAÇA.....	13
2.1.2-COMPOSIÇÃO.....	14
2.1.3-RENDIMENTO.....	17
2.1.4-EVOLUÇÃO BIOQUÍMICA DA CARNE.....	22
2.1.5-"CARNES ANORMAIS".....	23
2.2-APRECIACÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CARCAÇA.....	26
2.2.1-O PORQUÊ DA CLASSIFICAÇÃO.....	26
2.2.2-APRECIACÃO DA CARCAÇA - REFERÊNCIAS PARA A CLASSIFICAÇÃO.....	28
2.2.2.1-Apreciação objectiva do porco vivo.....	28
2.2.2.2-Métodos de corte da carcaca.....	29
2.2.2.2.1-Utilização do peso das peças de corte.....	33
2.2.2.2.2-Peso das gorduras e relação músculo/gordura das peças de corte..	34
2.2.2.2.3-Peso dos músculos e quantidade de músculos da carcaca inteira.....	34
2.2.2.3-Apreciação objectiva da carcaca.....	36
2.2.2.3.1-Peso.....	37
2.2.2.3.2-Composição.....	38

2.2.2.3.3-Apreciação objectiva da conformação.....	45
2.2.2.4-Apreciação subjectiva da conformação.....	52
2.2.2.5-Apreciação da qualidade dos tecidos.....	55
2.2.2.5.1-Músculo.....	55
2.2.2.5.2-Gordura.....	56
2.2.3-A CLASSIFICAÇÃO EM PORTUGAL.....	57
2.2.3.1-Breve historial.....	57
2.2.3.2-Bases práticas da classificação.....	60
2.2.4-A CLASSIFICAÇÃO NA C.E.E.....	65
2.2.4.1-Princípio da Grelha Comunitária.....	66
2.2.4.2-Métodos experimentais.....	68
2.2.4.3-Métodos utilizados nos centros de abate.....	71
3-APRECIACÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CARCACA NO MATADOURO REGIONAL DE ALCAINS.....	77
3.1-LOCALIZAÇÃO E TIPO DE MATADOURO.....	77
3.2-TECNICA DA CADEIA DE ABATE.....	80
3.3-PRÁTICA DA CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS.....	89
3.4-BREVE ESTUDO DA CARCACA.....	96
3.4.1-OBJECTIVOS.....	96
3.4.2-METODOLOGIA.....	97
3.4.3-APRESENTAÇÃO E ANALISE DOS RESULTADOS.....	99
4-CONCLUSÕES FINAIS.....	115
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
ANEXOS	



## INTRODUÇÃO

Quando escolhemos o tema, sabíamos que iríamos encontrar certas dificuldades para delinear um plano de trabalho objectivo e coerente com as nossas ambições. Não só porque a classificação de carcaças de suínos é ainda no nosso país bastante controversa, carecendo de critérios objectivos fiáveis (adaptados à realidade nacional) e técnicas adequadas (falta de aparelhos automáticos) que permitam quantificar de uma maneira isenta e transparente a qualidade das carcaças, mas também porque a utilização dos actuais critérios na prática classificativa é ainda hoje bastante questionável, uma vez que assenta em grande parte na apreciação visual da carcaça. Tal facto deixa assim larga margem de manobra à interferência do factor humano na atribuição de um juízo final sobre a qualidade das carcaças, o que não é benéfico à transparência e rigor do processo.

Por outro lado, tendo em conta as limitações de vária ordem impostas pelos responsáveis da unidade de abate (IROMA) face às propostas de planos de trabalho por nós apresentadas, e em particular a limitação do tempo para a execução do estágio (3 meses), não nos restou outra alternativa que traçar um plano de trabalho com características próprias face a toda esta situação (enquadrado dentro do tempo concedido).

Com este trabalho visamos assim procurar um conhecimento mais profundo quer da realidade da prática da classificação de carcaças de suínos (acompanhando a classificação) e técnica da cadeia de abate, salientando os seus aspectos mais significativos quer da própria carcaça.

Esperamos assim, embora de uma maneira sucinta e humilde, dar um certo contributo para o conhecimento das carcaças de porcos abatidas no respectivo Matadouro (raças brancas, particularmente large white, landrace e cruzamentos destas duas raças).

Por último, queremos que fique bem explícito que não se trata de um trabalho de investigação, não só porque as condições em causa são sem dúvida questionáveis, nomeadamente a insuficiência de carcaças em estudo e daí os resultados obtidos apresentarem alguma falta de coerência face a outras condições de estudo mais aprofundadas e optimizadas, mas sim, evidenciar os aspectos mais significativos de um dos temas tão polémico quer a nível nacional e mesmo comunitário, como é o da classificação de carcaças de suínos.