



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**“ESTUDO DA CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS
DE SUÍNOS ABATIDOS NO MATADOURO
DA PEC-BAL (ALCAINS)”**

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Helena Margarida Salvado Pires Amaro

CASTELO BRANCO

AGRADECIMENTOS

RESUMO

ABSTRACT

INTRODUÇÃO	1
1 - O MATADOURO DA PEC-BAL	2
1.1 - SUA LOCALIZAÇÃO:.....	2
1.2 - TIPO DE CADEIA DE ABATE	4
1.3 - ESPÉCIES ABATIDAS	5
1.4 - A CADEIA DE ABATE DO MATADOURO DA PEC DE ALCAINS.....	6
2 - BREVE EVOLUÇÃO DA SUÍNICULTURA PORTUGUESA.....	18
3 - BREVE ANÁLISE DO MERCADO SUÍNICOLO (1993)	22
3.1 - A OFERTA E A PROCURA	22
3.2 - OS PREÇOS À PRODUÇÃO.....	22
3.3 - OS PREÇOS NO CONSUMIDOR.....	23
3.4 - A CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS NO PAÍS EM 1993.....	23
3.5 - EVOLUÇÃO DAS TROCAS COMERCIAIS	24
3.6 - O EFECTIVO NACIONAL EM 1993	24
3.7 - BREVE CARACTERIZAÇÃO DO SECTOR SUÍNICOLO NO DISTRITO DE CASTELO BRANCO.....	26
4 - BREVE PANORÂMICA SOBRE A INDÚSTRIA DE ABATE E TRANSFORMAÇÃO DE CARNE	28
4.1 - O SUBSECTOR DO PORCO.....	31
4.2 - A CRIAÇÃO DA BOLSA DO PORCO	32
5 - BREVE ESTUDO SOBRE A CARCAÇA DE SUÍNO.....	34
5.1 - A DEFINIÇÃO DE CARCAÇA	34
5.2 - A COMPOSIÇÃO DA CARCAÇA DE SUÍNO.....	35
5.3 - OS RENDIMENTOS DA CARCAÇA.....	37
5.4 - FÓRMULAS UTILIZADAS NO CÁLCULO DE RENDIMENTOS.....	40
6 - REFERÊNCIAS PARA A APRECIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CARCAÇA DE SUÍNO.....	42
6.1 - A APRECIÇÃO OBJECTIVA DO ANIMAL VIVO.....	45

6.2 - MÉTODOS USADOS NA APRECIACÃO OBJECTIVA DO ANIMAL VIVO.....	46
6.3 - MÉTODOS DE CORTE DA CARCAÇA DE SUÍNO.....	49
6.4 - A APRECIACÃO OBJECTIVA DA CARCAÇA.....	53
6.4.1 - O PESO	54
6.4.2 - COMPOSIÇÃO	55
6.5 - APRECIACÃO OBJECTIVA DA CONFORMAÇÃO	60
6.6 - APRECIACÃO SUBJECTIVA DA CONFORMAÇÃO	67
7 - A CARNE DE PORCO	70
7.1- AS MODIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DA CARNE APÓS O ABATE.....	70
7.2- MODIFICAÇÕES DE PH E TEMPERATURA APÓS O ABATE	71
7.3 - O ESTADO DE RIGIDEZ CADAVERICA.....	72
8 - A QUALIDADE DA CARNE DE PORCO E SEUS PRINCIPAIS PROBLEMAS	73
8.1 - A QUALIDADE DA CARNE DE PORCO	73
8.2 - AS CARNES EXSUDATIVAS	74
8.3 -AS CARNES ESCURAS (DFD).....	77
8.4 - O CONTEÚDO DOS MÚSCULOS EM GORDURA INTRAMUSCULAR.....	78
8.5 - O ODOR SEXUAL.....	79
8.6 - OS PIGMENTOS DO MÚSCULO.....	80
8.7 - A CONSISTÊNCIA DA GORDURA	82
8.8- DANOS DAS CARCAÇAS.....	84
8.9-A RELAÇÃO HÚMIDADE / PROTEÍNA.....	85
8.10- FACTORES GENÉTICOS	86
9 - A CLASSIFICAÇÃO NA CEE	88
9.1 - A REGULAMENTAÇÃO COMUNITÁRIA.....	89
9.2 - A GRELHA COMUNITÁRIA DE CLASSIFICAÇÃO	90
9.3 - OS MÉTODOS USADOS PARA A DETERMINAÇÃO DA “CARNE MAGRA”	91
9.3.1 - A CONFIGURAÇÃO GERAL DE UM SISTEMA.....	91
9.3.2 - EQUIPAMENTOS UTILIZADOS E SEUS PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO	92
9.4 - MÉTODOS EXPERIMENTAIS.....	93
9.4.1 - OS MÉTODOS UTILIZADOS NOS CENTROS DE ABATE	95
10 - A CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS EM PORTUGAL	100
11 - METODOLOGIA	103
11.1- APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	104
12 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	116
13 - BIBLIOGRAFIA	117

RESUMO

Este estudo decorreu no matadouro da PEC de Alcains entre 11/10/93 e 11/12/93.

Pretendemos realizar um estudo sobre classificação de carcaças de suínos.

Nesta unidade industrial as carcaças apresentam uma boa qualidade. As classes com maior expressão foram as classificadas como Extra A e Extra B.