



PADRONIZAÇÃO DE CORTES CÁRNEOS BOVINOS

JENNIFER REIS DA SILVA

INTRODUÇÃO: Desde 1992 o Brasil se mantém no ranking como o 2º maior produtor de carne bovina no mundo. Além de exportar para diversos países como China, Estados Unidos e União Europeia, essa importante proteína também é apreciada pelos consumidores brasileiros. **OBJETIVO:** Por conta de toda a popularidade que a carne bovina detém nacional e internacionalmente, fez-se necessária a padronização de cortes para que haja objetividade na comunicação entre indústria, comércio e mercado consumidor. **METODOLOGIA:** A padronização ocorreu no ano de 1990 intitulada pela Secretaria Nacional de Defesa agropecuária como "Padronização de Cortes de Carne Bovina" por meio da Portaria nº 5 de 8 de novembro de 1988. Com isso, houve a uniformização, por meio de ilustrações e descrições dos cortes comerciais. Anos depois, em 2003, a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes Industrializadas (ABIEC) com apoio do Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAPA) e da Agência de Promoção de Exportações (APEX) publicou um novo catálogo mais atualizado e com novas informações, dispondo de um glossário internacional com tradução em 7 idiomas permitindo expansão dessa inovação, promovendo maior visibilidade do mercado nacional pelo mercado internacional. **RESULTADOS:** No Brasil, diferente dos Estados Unidos, utiliza-se o método denominado Muscle boning ou "Desossa por Músculo" que é considerado avançado pelos apreciadores da proteína bovina pois, ao realizar a desossa ainda em matadouros e frigoríficos, há redução considerável do desperdício desse subproduto já que os ossos e gorduras são mantidos nas indústrias servindo de matéria prima para a produção de novos produtos como velas, sabonetes e sabões, cerâmicas, porcelanas, entre outros. É importante salientar que não são todas as indústrias que aderem essa prática, havendo uma parcela que ainda destina seus produtos com ossos para que a desossa seja realizada em açougues e mercados. **CONCLUSÃO:** A padronização de cortes é uma importante ferramenta, contribuindo positivamente com a versatilidade culinária já que diferentes cortes exigem diferentes preparos. Soma-se a isso a metodologia de Desossa por Músculo que se mostra promissora para que haja diminuição do desperdício de subprodutos que podem ser destinados a outras finalidades e atender diferentes mercados consumidores.

Palavras-chave: Bovinos, Carne, Cortes, Mercado, Padronização.