

VITelo: SISTEMA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE VITelo

Ricardo Dias Signoretti

Eng. Agr., PqC do Pólo Regional Alta Mogiana/APTA

signoretti@apta.sp.gov.br

Flávio Dutra de Resende

Zootecnista, PqC do Pólo Regional Alta Mogiana/APTA

flavio@apta.sp.gov.br

A demanda de carne bovina qualidade no Brasil e no mercado mundial é crescente. Existe uma grande preocupação das pessoas com as elevadas taxas de colesterol no organismo o que levado ao consumo de carne bovina com menores índices de gordura. Essa possibilidade de atingirem novos e promissores mercados, principalmente o internacional, depende, fundamentalmente, do empenho de todos os pecuaristas para rápida modernização dos sistemas de produção, aplicando as tecnologias disponíveis no Brasil e no Exterior, visando à produção de carne que atenda os padrões de qualidade e segurança alimentar.

A produção e o consumo de carne de vitelo são amplamente difundidos em alguns países da Europa, principalmente, na Holanda, França, Itália, Espanha e Portugal e em menor escala nos países da América do Norte. No entanto, o mercado europeu é bastante rígido quanto à qualidade da carne e com relação aos sistemas de produção.

A utilização de machos leiteiros é bastante difundida e desenvolvida nos países Europeus, onde estes animais são utilizados para produção de carne e considerados uma importante fonte de renda para os produtores de leite e para a cadeia produtiva da carne, pois, aproximadamente, 20 % da carne bovina consumida, nesses países, são oriundas da produção de vitelos, que cresce a cada ano, na busca por carne de coloração mais clara, tenra e própria para preparo de pratos sofisticados.

O vitelo produzido pelos países Europeus é de carne branca ou rosa, sendo esta última para atender preferências de determinados mercados. Todavia, a carne branca responde por

cerca de 90% da carne de vitelo comercializada no mercado interno europeu e no mercado externo, principalmente para o Japão e mais recentemente para China (grande mercado em expansão).

Porém, aspectos relacionados com o sistema de criação definem o vitelo, e, por consequência, o preço. Deste modo, os valores pagos às carcaças de vitelos dependem principalmente de sua coloração.

A coloração é um fator importante para a seleção de carne a ser consumida. Com isso, a cor de carne é fundamental na criação de vitelos e os preços podem variar de até 30% de acordo com sua tonalidade. Contudo, em termos gerais, o preço dos cortes de carne de vitelos é superior ao de outros tipos de carne, o que afeta diretamente a difusão e o consumo de vitelo.

No caso de produção de carne branca o objetivo deste sistema é obter bezerros com 115 a 200 kg de peso vivo (70 a 125 kg de carcaça), com aproximadamente, 3 a 4,5 meses de idade. Para tanto os bezerros precisam ganhar, em média, mais de 900 g/cabeça/dia, com boa conversão alimentar. A carne dos animais deve apresentar uma coloração rosa pálida, e uma excelente textura, maciez e pouca gordura. O sistema de alimentação consiste em alojar os animais em baias individuais, e alimentá-los exclusivamente com dieta líquida, preferencialmente um substituto do leite, que deve ser deficiente em ferro. Na Holanda o sistema inicia com consumo de 125 a 200 g de substituto de leite para 1 a 2,5 litros de água e finaliza com 1400 a 1500 g/dia de substituto para 8,5 a 9 litros de água.

A carne rosada é produzida com bezerros de 5 a 6 meses de idade, com um peso vivo de 225 a 250 kg ou 135-150 kg de carcaça. Para atingir este peso os animais precisam ganhar, em média, 1,2 kg por dia, com boa conversão alimentar. O sistema de alimentação é baseado no uso de substituto do leite durante as primeiras semanas de vida do bezerro, fazendo-se o desaleitamento o mais rápido possível, e utilizando-se então, um concentrado fornecido à vontade, e pequenas quantidades de volumoso.

Vale ressaltar que, tanto o sistema de produção de carne branca ou rósea, o maior desafio é a elevada taxa de mortalidade. Para reduzir a mortalidade é necessário protocolo de vacinação e higienização bastante rigoroso para conseguir atingir o índice máximo de 8%, como ocorre na Europa.

No Brasil, a criação de bezerros machos em granjas leiteiras especializadas atinge número pequeno de animais nascidos, pois o principal objetivo de sua criação é de servirem como reprodutores. Dessa forma, apenas alguns poucos são escolhidos, sendo o excedente sacrificado logo após o nascimento. O descarte de bezerros provenientes de rebanho leiteiro ocorre pelas seguintes razões: i) concorrem com as fêmeas por área, alimento e manejo; e ii) baixa remuneração do bezerro, quando comercializado para recria e terminação, devido ao pior acabamento da carcaça.

Em levantamento realizado pela Coordenadoria de Desenvolvimento Agropecuário do Estado de São Paulo, verificou-se um potencial muito grande para a criação de bezerros machos, cerca de 170 mil animais/ano, que poderiam resultar na produção de cerca de 11 mil toneladas de carne de vitelo, gerando uma receita estimada em R\$ 54 milhões.

Nesse contexto, o aproveitamento do macho leiteiro apresenta-se potencialmente como fator de agregação de renda para o produtor de leite, sobretudo para médios e pequenos produtores.

Estes animais, também, se aproveitados, poderiam contribuir para reduzir a ociosidade da indústria frigorífica e para colocar no mercado interno e externo, um produto de qualidade, que atende às exigências de um determinado segmento do público consumidor que demanda carne de alta qualidade.

Existe um mercado em potencial, mas ainda restrito, localizado principalmente nos grandes centros. Desta forma, é interessante criar alternativas assentadas em bases tecnológicas adequadas às condições do país. Obviamente, esse sistema de produção deve ter preços diferenciados, o que daria bases para buscar alternativas no sentido de atuar sobre aqueles fatores que, de alguma forma, está influenciando negativamente o sistema de produção.

O elevado custo de produção dos vitelos leva a um alto preço de comercialização, o que impede a expectativa de sensível incremento na demanda por esse tipo de carne, entretanto, algum aumento de procura pode ser esperado em virtude de aspectos como aumento da urbanização, estabilidade econômica, aumento da renda per capita brasileira e exportação.

Além disso, com a intensificação da pecuária de corte, bezerros oriundos de raças européias precoces (Angus e seus cruzamentos) representam alternativa de produção

importante para aumentar a produtividade da pecuária, com atendimento a um mercado mais exigente pela carne de qualidade e com menor teor de gordura.

Estes animais são denominados superprecoces e/ou ultraprecoces. Os animais são desmamados aos três meses e abatidos aos sete com peso vivo em torno de 280-300 kg e para tanto o ganho de peso vivo diário deve ser ao redor de 1,2 kg. A carne destes animais está ganhando a simpatia dos exigentes europeus e do mercado nacional. Com o nome de "rose veal" (Vitelo de carne rósea), o produto apresenta a coloração exigida na carne, que ainda conta com uma excepcional cobertura de gordura (2 a 3 mm). Para o criador, as vantagens são grandes, já que tem um animal abatido superprecocemente, possibilitando a liberação da vaca mais rapidamente, facilitando a sua recuperação para a gestação futura, trabalhando dentro de um mercado especializado.

Se considerarmos o tamanho do rebanho leiteiro nacional, o forte apelo comercial da carne brasileira ("boi verde", criado a pasto) e os custos de produção extremamente competitivos em relação aos custos praticados na Europa e nos Estados Unidos, o Brasil apresenta-se como potencial fornecedor mundial de carne de vitelo, tanto de coloração branca como rósea.

Mais informações podem ser obtidas com os pesquisadores do Polo Regional de Desenvolvimento Tecnológico dos Agronegócios da Alta Mogiana (Colina – SP), Ricardo Dias Signoretti ou Flávio Dutra de Resende, pelo telefone (17) 3341-1400 ou poloaltamogiana@aptaregional.sp.gov.br.