CARNES

Definição

Todas as partes comestíveis dos animais que servem para a alimentação do homem.

Tipos

Os principais tipos de carne são:

Bovina

Suína

Ovina

Caprina

Aves

Pescados

Valor Nutritivo

Proteínas e Gorduras

Esse valor nutricional varia de acordo com a idade do animal, localização e tipo de carne

Estrutura

Formadas por tecido muscular, tecido conjuntivo, gordura, ossos e cartilagens.

Tecido Muscular

É formado por feixes de fibras microscópicas, variam de tamanho e de comprimento.

O tamanho dos feixes musculares e a quantidade de tecido conectivo que os mantém ligados determinam a Textura da Carne.

Conjuntivo

Função, sustentação do tecido muscular. Envolve os músculos, ligando-os em feixes e formando os tendões e ligamentos.

É formado principalmente por colágeno.

- branco: contém mais colágeno, está contida nos tendões
- amarelo: mais elastina, unem os ossos e fixam os ossos. Não amolece na cocção devendo ser retirado antes

GORDURA

- entre e envolta dos órgãos
- dá maciez, sabor e suculência, reduz o tempo de cocção e diminui as perdas dos sucos da carne.

Ossos e Cartilagens

Os ossos de animais adultos são duros, quebradiços e brancos, enquanto que os animais novos são mais maleáveis, menos quebradiços e apresentam um tom róseo.

A cartilagem é uma variedade do tecido conectivo, que cobre as extremidades dos ossos. Com o desenvolvimento dos ossos elas desaparecem.

PIGMENTOS DA CARNE:

- Hemoglobina
- Mioglobina (dá a cor marrom-avermelhada)

DIGESTIBILIDADE:

- Suas proteínas são de fácil digestão

RIGIDEZ CADAVÉRICA

- É o *rigor mortis* com tensão das fibras musculares, que desaparece entre **4 a 72 horas** após a morte do animal

Rigor Mortis

Mesmo após o abate, as células do animal continuam ativas, produzindo ácido lático e dióxido de carbono. A medida que essas substâncias se acumulam, as fibras musculares enrijecem, fenômeno conhecido como “Rigor Mortis”, que desaparece num período variável de horas ou dias.

Maturação

Após o processo Rigor Mortis, a carne passa por um processo conhecido como Maturação. Esse processo aumenta a atividade das enzimas que degradam as proteínas, contribuindo para a sua maciez. Para que ocorra a maturação ela deve ficar em repouso.

AGENTES AMACIADORES DA CARNE BOVINA

1. Ação Mecânica: batedores e equipamentos especiais (amaciadores)
2. Ação Enzimática: naturais (papaína e bromelina) e industrializadas
3. Ação Química: vinha d'alhos (o ph ácido hidrolisa as enzimas)
4. Maturação: temperatura baixa e pouca umidade

Carne Bovina

A carne bovina é classificada de acordo com características de classificação de seu corte.

Levando em consideração a apresentação, dureza e tipo de corte, características determinadas pela consistência das fibras e proporções dos tendões, nervos e gorduras na carne.

CORTES DA CARNE BOVINA

QUARTO:

- É o resultado da subdivisão da meia carcaça em **traseiro** e **dianteiro**
- Isso é realizado por separação entre a quinta e a sexta costelas
- **Quarto dianteiro:** porção anterior (cranial)
- **Quarto traseiro:** porção posterior (caudal)

CORTES DA CARNE BOVINA

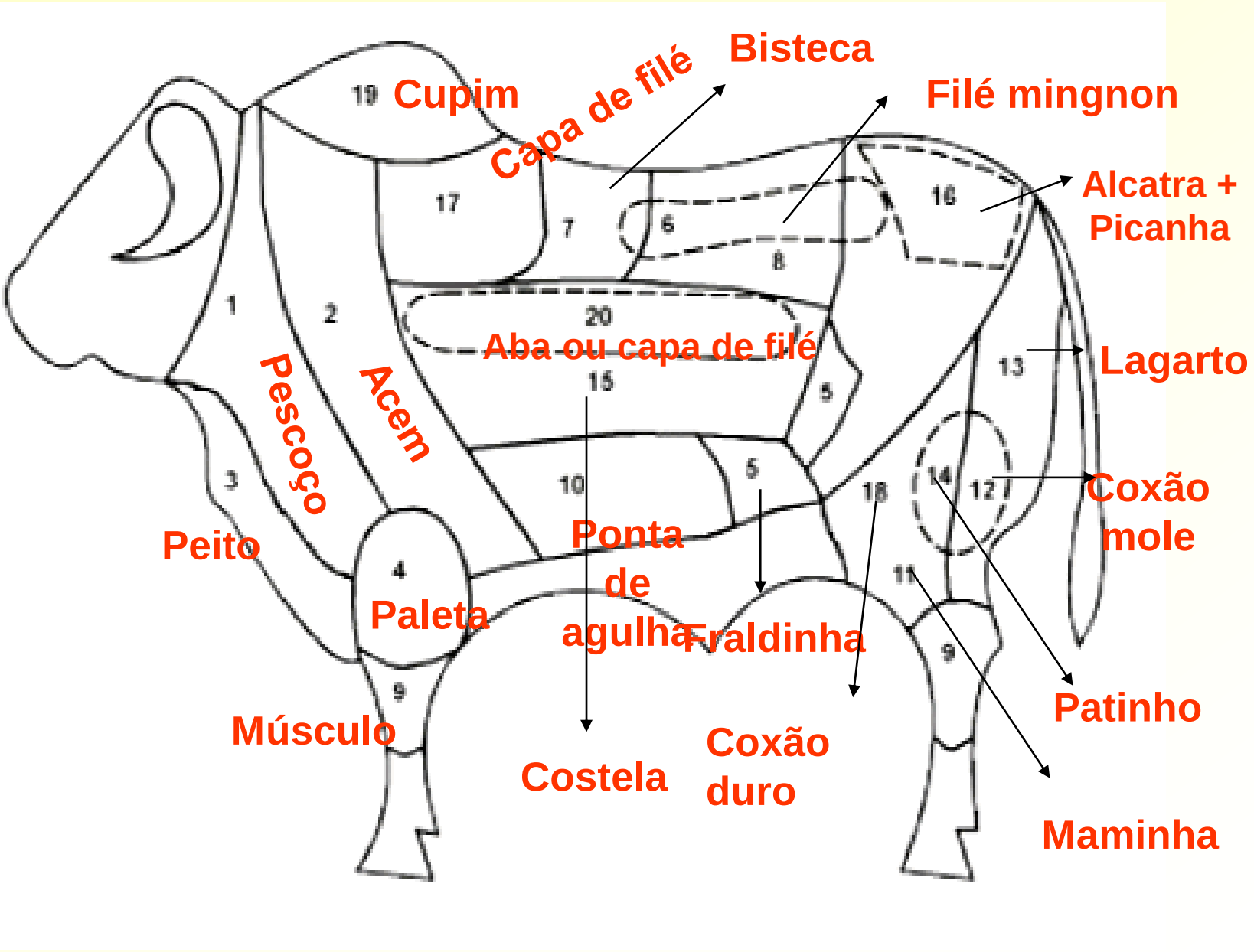
DIVISÃO DOS CORTES

Quarto dianteiro

- Pescoço
- Acém
- Peito
- Braço/paleta
- Músculo
- Cupim

Quarto traseiro

- Fraldinha
- Ponta de agulha
- Filé mingnon
- Filé de costela
- Contra-filé ou filé de lombo
- Capa de filé
- Alcatra
- Patinho
- Coxão duro
- Coxão mole
- Lagarto
- Músculo
- Maminha
- Picanha


19 Cupim
Capa de filé
Bisteca
Filé mingnon
Alcatra +
Picanha
17
7
6
8
16
1
2
20
Aba ou capa de filé
Pescoço
Acem
15
13
Lagarto
5
3
10
5
14
12
Coxão
mole
Peito
Ponta
de
agulha
18
4
Paleta
11
Fraldinha
9
Patinho
9
Músculo
Costela
Coxão
duro
Maminha

Carne Nobre e de 1ª

Contrafilé, filé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, picanha e maminha.

Carnes de 2ª

Músculo, paleta, acém, peito, ponta de agulha, ossobuco.

Como Escolher!!!

Independentemente do corte da carne, se mais ou menos macia, ela só será realmente saborosa e nutritiva se estiver em boas condições na hora da compra.

Cor

A carne deve setar sempre vermelha, com veios de gordura brancos ou ligeiramente amarelos.

Quando a coloração for escura e a carne não apresentar veios de gordura, o animal provavelmente foi submetido à engorda forçado e o abate foi prematuro. Se a carne for vermelho-vinho, trata-se de um animal velho ou morto por alguma moléstia.

Textura

Se estiver soltando uma quantidade excessiva de líquidos, ela já não será tão nutriente quanto deveria e ressecará durante a preparação.

Teste do Toque

Se os tecidos cederem ao toque e imediatamente voltarem ao normal, a carne está boa.

Odor

Cheire a carne, o odor deve ser leve, fresco e agradável.

Conservação

Depende do peso e do tipo da carne.

A moída deteriora muito mais rápido que a carne cortada em pedaços maiores, deve ser consumida, de preferência, no mesmo dia da compra.

Ponto de Cocção

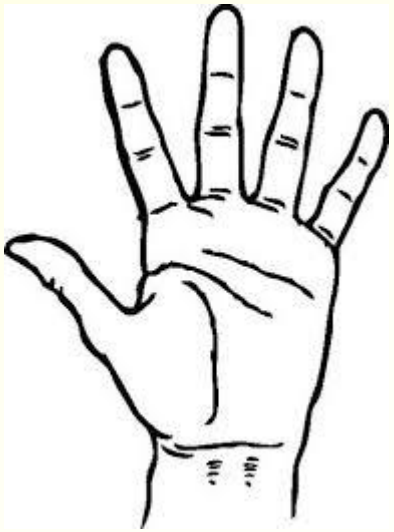
1- Crua 46° - 49°C

2- Mal Passada 50° - 55 °C

3- Ao Ponto 56° - 60°C

4- Bem Passada 61° - 69°C

5- Passada acima de 70°C



Corte do Boi

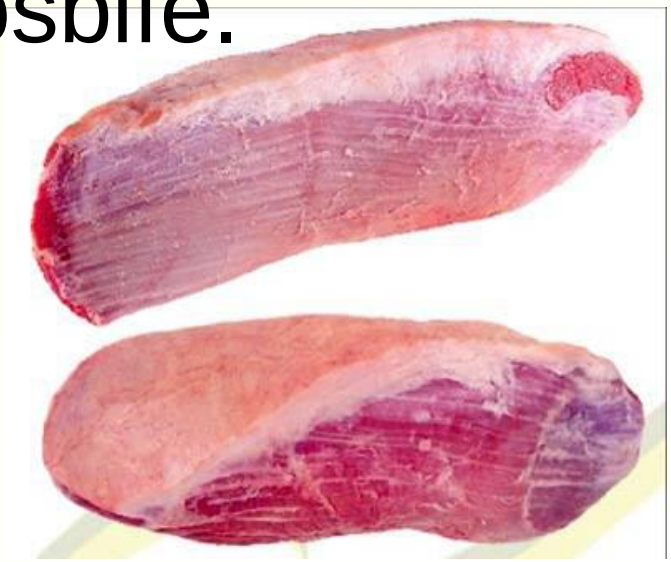
Depois de abatido no matadouro , o animal é dividido ao meio, no sentido do comprimento, desde o pescoço até a extremidade da carcaça. Essas metades são então subdivididas em quartos (traseiro e dianteiro).

Dianteiro, estão as carnes menos tenras, classificadas como de 2ª e 3ª.

Traseiro, estão os cortes mais macios, ou de 1ª.

Lagarto

Corte de primeira, arredondada e formadad por fibras longas e magras, tem gordura concentrada na parte externa. Adequado para assados, cozidos, braseados e rosbife.



Coxão Duro

Corte de primeira, com fibras grosas e pouco macias. Corte adequado para preparar guisados, braseados, assados, moído, sopas e caldos.

Fotos: cortesia Grupo JBS-Friboi

Coxão Mole

Corte de primeira, formado por fibras curtas e macias. Possui gordura e nervos. Adequado para assados, guisados e braseados.

Músculo

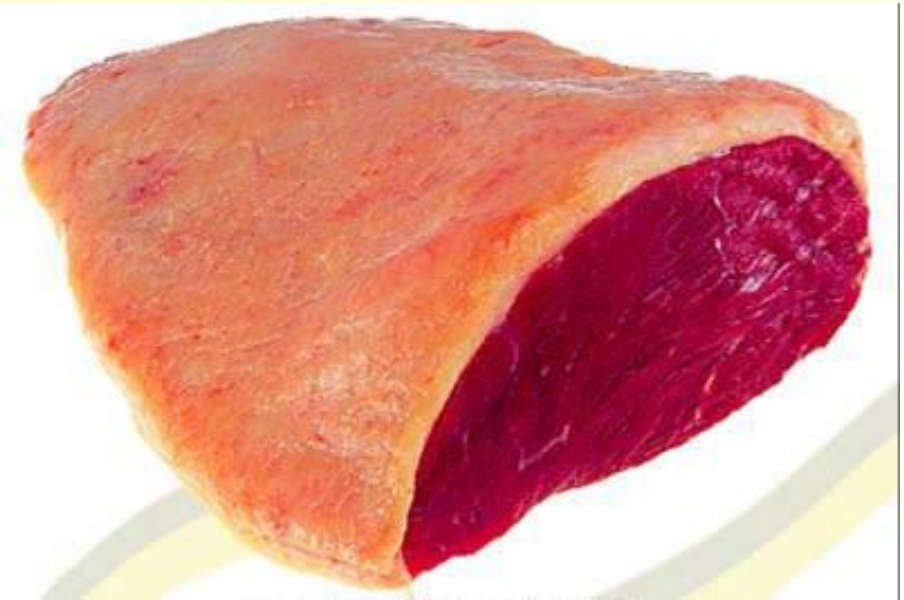
Corte de segunda, possui muitos tendões, fibras grossas e duras. Corte adequado para preparar braseados, guisados, sopas, caldos e molhos. Quando contém osso, passa a ser chamado de ossobuco.

Patinho

Carne de primeira, formado por fibras macias. Adequado para braseados, guisados, e para ser moído, deve ser sempre cortado no sentido da fibra.

Picanha

Corte de primeiro, macio com capa de gordura. Indicado para assar ao ar livre, grelhar, assar e brasear.



Alcatra

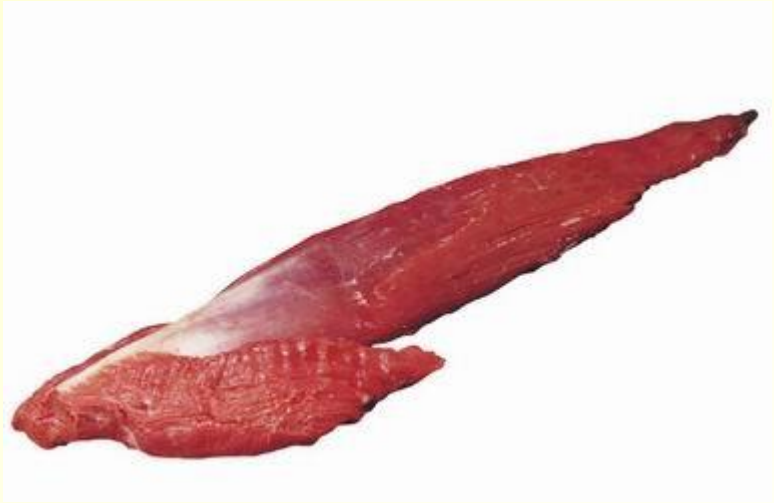
Corte de primeira, tem fibras relativamente curtas e macias, sobretudo quando provém de animais gordos. Adequado para grelhados, assados e guisados.

Contrafilé

Corte de prmeiro, macia e magra, mas com uma espessa camada de gordura externa. Adequado para grelhar, assar, e assar ao ar livre.

Filé Mignon

Corte de primeira, muito macia e magra. Adequado para grelhar e assar.



Cortes Clássicos do Filé Mignon

Chateaubriand 350g a 400g

Medalhão 200g a 220g

Tournedos 120g a 150g

Escalope 70g a 80g

Paillard

Emincé

Carpaccio

CORTES DO FILÉ-MIGNON

CHATEAUBRIAND

ESCALOPE

TOURNEDOS

ESCALOPINHO

MEDALHÃO

ÉMINCÉ

FILÉ APLATI

FILÉ DE CUBOS *(RAGOÛT)*

Aba de Filé

Corte de segunda, menos macia, de textura desigual e cheia de nervos. Adequado para moer e guisados.

Fraldinha

Corte de segunda, constituído de fibras grossas e longas, entremeadas por gorduras e nervos. Corte adequado para preparar assados, guisados, carne moída, caldos, sopas e consommés.

Ponta de Agulha

Corte de terceira, constituído pelas últimas costelas do boi. Tem músculos e fibras grossas, duras e compridas. Necessita de cozimento longo em calor úmido. Adequado para preparar caldos, sopas, guisados e braseados.

Capa de Filé

Corte de segunda, com muitos nervos. Requer cozimento longo em calor úmido. Adequado para guisados, assados e braseados.

Acém

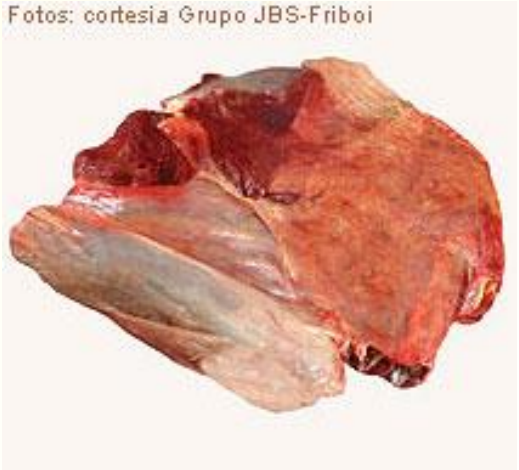
Corte de segunda, relativamente magra e devendo passar por processo de cocção longo e em calor úmido para amaciar o seu tecido. Adequado para moer, assar, brasear e guisar.

Fotos: cortesia Grupo JBS-Friboi

Braço, pá ou Paleta

Corte de segunda, contém muita gordura, músculos relativamente rijos e nervos. Adequado para guisar, brasear, fazer molhos, sopas. Também pode ser moído.

Fotos: cortesia Grupo JBS-Friboi



Peito

Corte de segunda, constituído por músculo e fibras grossas, longas e duras que requer cozimento prolongado em calor úmido. Adequado para o preparo de caldos, guisados e braseados

Pescoço

Corte de terceira, contém muita gordura e necessita de cozimento longo. Adequado para guisado e sopas.

Fotos: cortesia Grupo JBS-Friboi

Filé de Costela

Corte de segunda, adequado para guisado.

Maminha

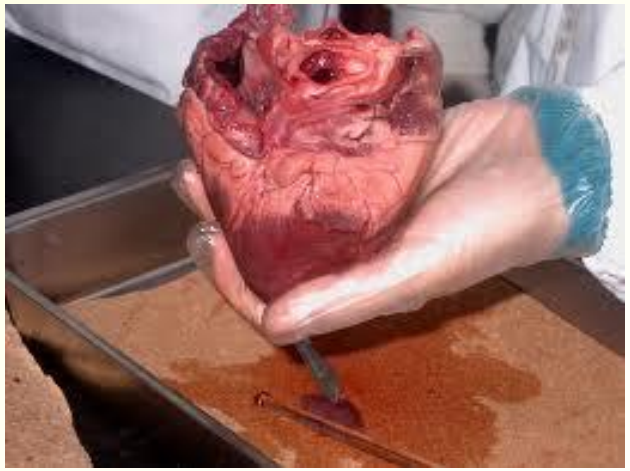
Corte de primeira bastante macia e irrigada. Adequada para grelhados e assados.

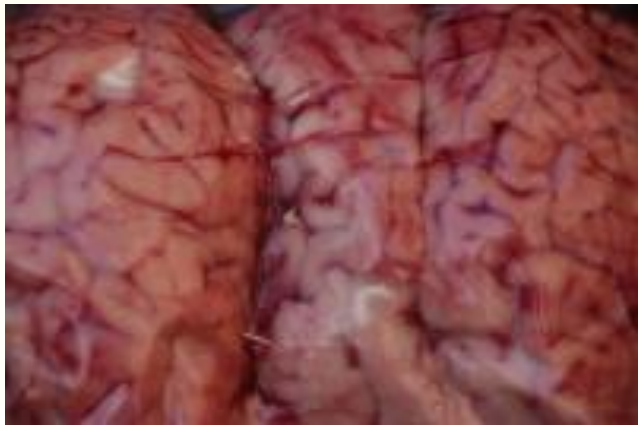
Cupim

Corte de segunda, formado pela corcova dos dos bois, contém muitas fibras entremeados de gordura. Necessita de cozimento longo.

Miúdos

Fígado, coração, rins, língua, miolos e bucho.





Vitelo

É o bezerro que é abatido na 14ª semana de vida e é alimentado pelo leite da mãe durante esse período. Nesta idade, o bezerro chegar a pesar 130 quilos e sua carne é excepcionalmente macia, magra e com alto teor de protéico.

Modificação Durante a Cocção

- Coagulação das proteínas.
- Gordura derrete.
- Parte do suco se perde.
- Sabor intensifica.
- Patógenos são destruídos.
- Diminuição do peso e tamanho.
- Calor úmido: temperar mais.

ARMAZENAMENTO DA CARNE BOVINA

REFRIGERAÇÃO

Na geladeira ou câmara fria por

48 a 72 horas

0 a 5°C

CONGELAMENTO

No freezer

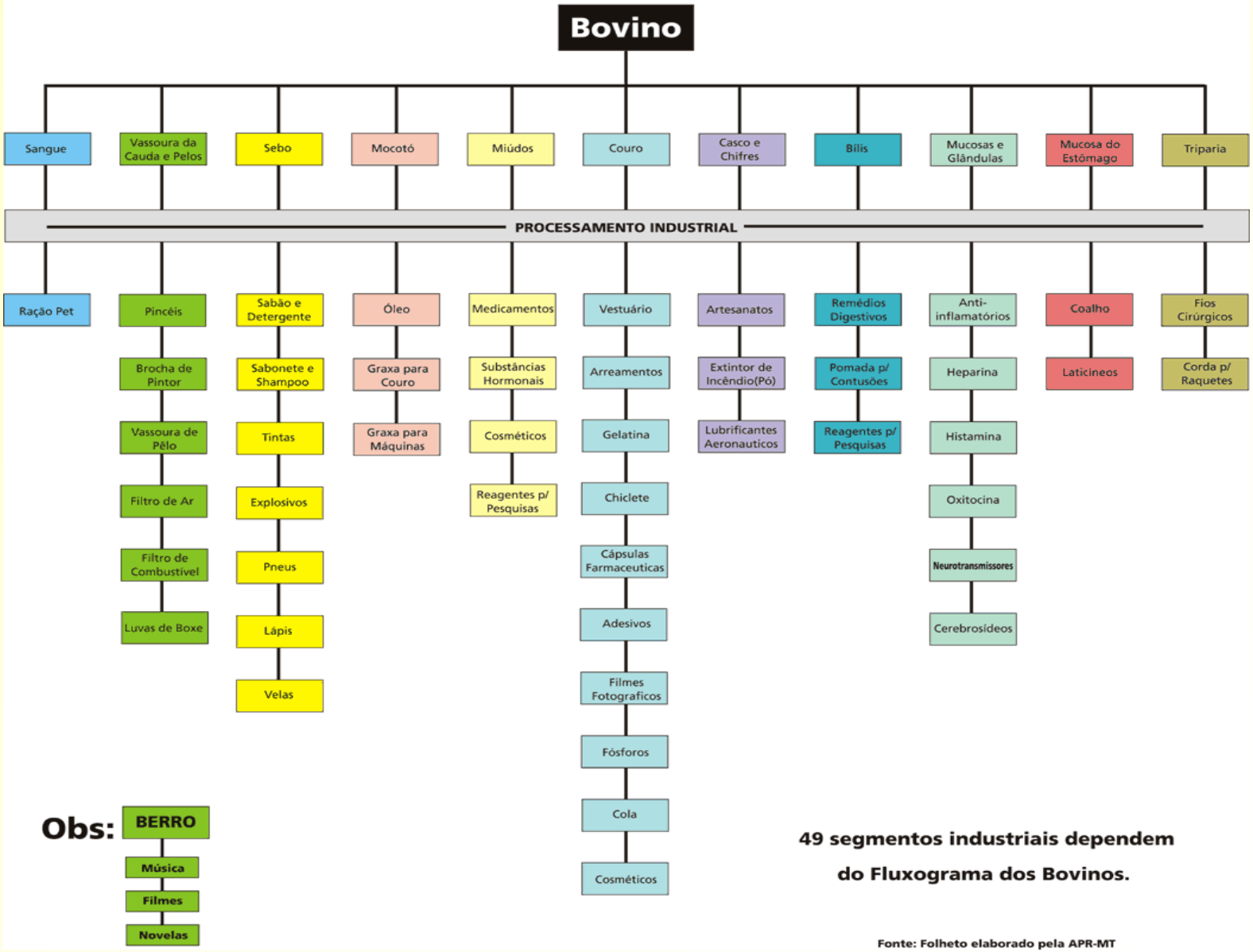
por até 1 ano

-18°C em monoblocos cobertos

EM MONOBLOC0S LIMPOS E COBERTOS COM FITA FILME

Do boi se aproveita até o berro...

SIC Serviço de Informação da Carne



49 segmentos industriais dependem do Fluxograma dos Bovinos.

Fonte: Folheto elaborado pela APR-MT