



RELAÇÃO PESO X PERDA COMO FATOR DETERMINANTE NA ESCOLHA DA CARCAÇA BOVINA IDEAL PARA COMERCIALIZAÇÃO VAREJISTA.

Brenda Araujo Camargo¹, 105453@unifev.edu.br¹, ¹Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV, Votuporanga, SP. Yasmin Araujo Camargo¹, 104103@unifev.edu.br¹, ¹Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV, Votuporanga, SP. Sileno Marcos Araujo Ortin², sileno.ortin@fatec.gov.br²; ²Faculdade de Tecnologia – José Camargo - FATEC, Jales, SP.

INTRODUÇÃO

O indicador CEPEA-ESALQ-USP, que pontua o valor da arroba mediante o cálculo da média diária ponderada de preços à vista praticados no Estado de São Paulo, especificamente nas regiões compostas pelos municípios de: Araçatuba, Presidente Prudente, Bauru, São José do Rio Preto e Vale do Paraíba, determinou que no dia 09/08/2021, o valor praticado era de R\$ 320,02, ou seja, R\$ 21,33 o quilo da carcaça com osso.

Frente a esta realidade de aumento de preços, determinada por fatores externos, como a alta demanda de exportação para países como a China e Estados Unidos da América, fizeram com a demanda interna não fosse atendida e, provocasse um aumento nos preços.

Desta forma, a correta determinação do peso ideal de uma carcaça bovina, é extremamente relevante para a consequente maximização de lucros.

OBJETIVO

O referido artigo, objetiva através de uma medição efetiva (escolha da carcaça, pesagem, resíduos da toaleta e ossos) de carcaças bovinas, identificar a quantidade de carnes líquidas, ossos e aponevroses, para auxiliar o decisor no processo de determinação do peso ideal para aquisição da correta carcaça bovina.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para desenvolvimento do artigo, empregou-se a pesquisa aplicada, quanto aos fins, foi utilizada a pesquisa exploratória alicerçada por uma pesquisa bibliográfica. As análises foram desenvolvidas com o aplicativo Microsoft Excel 2019.

RESULTADOS

Foi analisada uma carcaça bovina de uma novilha casada, com peso total de 214,2 quilos, sendo o Traseiro – T1 com 69,8 quilos, o Traseiro – T2 com 70,6 quilos, o Dianteiro – D1 com 36 quilos e o Dianteiro – D2 com 37,8 quilos. Após o processo de desossa e pesagem das peças, obteve-se os seguintes resultados, como segue: O Traseiro – T1, rendeu 53,420 quilos de carne limpa e 7,648 quilos de retalho, gorduras, sebos/aponevroses e 8,748 de ossos. Na sequência, o Traseiro – T2, rendeu 54,02 quilos de carne limpa e 7,734 quilos de retalho, gorduras, sebos/aponevroses e 8,847 de ossos. Referente ao Dianteiro – D1, o resultado obtido foi 27,06 quilos de carne limpa e 3,208 quilos de retalho, gorduras, sebos/aponevroses e 5,696 quilos de ossos. O Dianteiro – D2, o resultado obtido foi 28,440 quilos de carne limpa e 3,271 quilos de retalho, gorduras, sebos/aponevroses e 5,987 quilos de ossos. De acordo com Ortin (2021), a quantidade de quebra (resíduos gerados) deverá ser $\leq$ que 30%, para que haja uma maior maximização de resultados. Desta forma, destaca-se, que todos os quartos (traseiros e dianteiros) apresentaram percentual de quebra, abaixo de 30%. ou seja, o número ideal, que indica ao decisor, que é correta a aquisição de novilhas com peso $\geq$ 12 arrobas e $\leq$ 15 arrobas.

CONCLUSÃO

Considera-se que o decisor, tem grande responsabilidade no processo de aquisição da carcaça bovina, de modo que terá que atentar aos limites mínimos e máximos de peso, ou seja, peso $\geq$ 12 arrobas e $\leq$ 15 arrobas.

BIBLIOGRAFIA

CEPEA-ESALQ-USP. Indicador do boi gordo CEPEA/B3. Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/indicador/boi-gordo.aspx>. Acesso em: 09 out 2021.
ORTIN, Sileno Marcos Araujo. FREITAS, Jefferson Aparecido de. Prevenção de perdas no setor de açougue: estudo em uma microempresa varejista. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento. Ano 06, Ed. 09, Vol. 03, pp. 107-136. Setembro de 2021. ISSN: 2448-0959, Link de acesso: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/administracao/setor-de-acougue>, DOI: 10.32749/nucleodoconhecimento.com.br/administracao/setor-de-acougue