

Maristela Franco | maristela@revistadbo.com.br



Por que não recebo pelo couro, miúdos e subprodutos ?

A pergunta é de Jean César Moreira Ferreira, diretor do Grupo Jaime dos Anjos, que possui confinamento com capacidade estática para 4.500 cabeças na Fazenda Medalha, localizada em Aruanã, Goiás. A empresa engorda cerca de 13.000 animais em três ciclos.

Esse questionamento reflete uma velha dúvida dos pecuaristas e está associada à forma de comercialização do boi no Brasil. Desde que surgiram os primeiros frigoríficos no País, na primeira metade do século XX, trabalha-se com o conceito de carcaça, que é definida como o bovino abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas (mocotós), rabada, glândulas mamárias (nas fêmeas), verga e testículos (nos machos). Como o produtor recebe pela carcaça limpa, medida em arrobas (15 kg cada), fica com a impressão de que o couro, miúdos e subprodutos são deixados “de graça” para o frigorífico.

Waldir Cicerelle Júnior, gerente executivo de inteligência comercial da JBS, explica que essa visão deriva de uma maneira ultrapassada de se apurar o resultado do frigorífico. Dizia-se antigamente, no setor, que o dinheiro obtido com a venda da carne deveria pagar os custos totais do frigorífico e o restante do boi lhe garantir o lucro. “Este raciocínio simplista não reflete a realidade atual da indústria. Hoje, a venda da carne cobre, em média, apenas 80% do preço do boi. O couro, miúdos e subprodutos constituem fontes de receita complementar fundamentais à sobrevivência da indústria. Sempre estiveram embutidos no valor da arroba e o produtor precisa estar consciente disso”, afirma Cicerelle.

Segundo ele, o frigorífico somente apura seu resultado depois que “desmonta” o boi e comercializa cada item obtido. “As quatro fontes básicas de receita (carne, couro, miúdos e subprodutos) devem cobrir o custo total de produção: valor pago pelo boi, comi-

sões, frete, impostos, despesas operacionais, administrativas e financeiras, depreciações e amortizações, para que a empresa trabalhe com *break-even-point* (equilíbrio entre despesas e receitas)”, salienta. No primeiro trimestre do ano, essa conta não fechou. “Tivemos um cenário muito adverso, pois os preços da carne não acompanharam a valorização da arroba”, diz o executivo.

REDE COMPLEXA – “A remuneração do produtor pela carcaça limpa é prática comum não apenas no Brasil, mas em vários outros países produtores de carne, como a Austrália e os Estados Unidos, embora haja diferenças quanto ao conceito dessa carcaça”, informa Pedro de Felício, professor da Unicamp e um dos maiores especialistas de carne bovina do País. Mesmo quando se compra o boi pelo peso vivo, se ajusta o preço ou se aplica um percentual fixo de rendimento correspondente ao peso da carcaça. Isso se deve à dificuldade de incluir,

na negociação com o produtor, dezenas de miúdos e subprodutos do boi, cujo aproveitamento, inclusive, é incerto, pois depende da infraestrutura de cada indústria. Muitas empresas pequenas e médias, por exemplo, descartam o material residual do abate como dejetos ou o revendem para estabelecimentos especializados, pois não têm como processá-los e comercializá-los.

“A capacidade de explorar o potencial econômico dos miúdos e subprodutos do boi está diretamente ligada ao nível de profissionalização do frigorífico”, diz Felício. Há bons mercados externos para vários desses itens, mas é preciso saber acessá-los e atender suas demandas, tanto em quantidade quanto em qualidade. Uma parcela considerável dos abatedouros nacionais ainda não consegue explorar esses nichos, mas já se avançou bastante. As exportações de miúdos comestíveis, por exemplo, estão em alta. Nos últimos 15 anos, passaram de quase zero para 182.929 toneladas, garantin-



Subproduto comestível destinado à Ásia



Fábrica de processamento de sebo



Esfolagem da primeira pata dianteira...



Retirada das vísceras brancas...



Serra da carcaça em partes iguais

do receita de US\$ 600,8 milhões em 2014, conforme levantamento da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (Abiec).

Do boi, retiram-se pelo menos 25 miúdos e subprodutos comestíveis. Alguns deles (tendões, testículos, coração, vergalho, traqueia, artérias, língua, rabo, lábio inferior), não são consumidos no Brasil, sendo exportados para países da África e Ásia, principalmente China, Hong Kong e Vietnã, onde são vistos como iguarias. A logística de venda desses miúdos, tripas (outra importante fonte de renda para os frigoríficos) e subprodutos é complexa.

Pelo menos 49 segmentos industriais dependem do boi como fornecedor de matéria-prima para fabricação de alimentos, roupas, móveis, artigos esportivos, pincéis, biocombustível, cosméticos e até medicamentos. Do sangue de boi, se tira plasma; da pele, colágeno; do pâncreas, insulina; da glândula hipófise, hormônios. Nem sempre se tem demanda constante, volume e relação custo/benefício vantajosa para todos esses itens. Cabe à indústria analisar, diariamente, os vários nichos de mercado e decidir quais vale à pena explorar.

PADRONIZAÇÃO DE ABATE – Tanto o couro, quanto os miúdos e subprodutos são gerados nas três fases posteriores ao abate do animal: a esfolagem, a evisceração e a toailete (limpeza) da carcaça. **DBO** esteve em uma das plantas da JBS em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, para acompanhar essas etapas da produção, em companhia de Marcos Silva Queiroz, responsável pela área de padronização de abate da Regional 1 (SP e MS). Segundo ele, todas as plantas da empresa têm uma meta de rendimento diária, que já inclui os miúdos e subprodutos. “Iniciamos as operações com um custo nas costas e temos de

eliminá-lo até o final do dia”, salienta.

Para cumprir essa tarefa, todas as operações são padronizadas e executadas conforme um programa interno de controle de qualidade. “A volatilidade da mão de obra nessa área é grande, por isso estamos sempre treinando pessoas, monitorando as atividades e ajustando processos. Mesmo que haja diferenças entre as plantas, no que diz respeito às instalações ou equipamentos, o abate deve obedecer às mesmas regras pré-estabelecidas”, explica Marcos, acrescentando que esse trabalho começou em 2012, por decisão da diretoria. “A empresa é grande, mas os produtos que levam sua marca devem ser padronizados”, diz ele.

Na esfolagem, por exemplo, segue-se uma sequência rigorosa de operações, para não se danificar nem o couro nem a carcaça. O processo é iniciado na sangria, prosseguindo com a riscagem e esfolagem da primeira pata traseira. Na sequência, faz-se a retirada do tendão e das patas (mocotó) com um alicate hidráulico. A etapa seguinte é a esfolagem do quarto traseiro do animal, que exige cuidado redobrado, porque o magarefe trabalha próximo às peças nobres (picanha, alcatra, contrafilé e coxão mole), que têm maior valor agregado. “Ele não pode cortá-las ou arrancar sua gordura. Também não pode furar ou riscar essa região do couro, que é de grande valor para o curtume”, explica Queiroz. A mesma operação é realizada no segundo quarto traseiro do animal.

SEQUÊNCIA RIGOROSA – O passo seguinte é a descolagem do couro até a região da virilha, usando-se uma esfoladeira pneumática, de forma que o couro fique limpo e a carcaça, íntegra. Enquanto isso, o trabalho é realizado na parte de baixo do animal, com retirada dos tendões, esfolagem e corte das patas dianteiras, que também são direcionadas para a área de subprodutos localizada abaixo da sala de abate. Lá, após a retirada do casco, elas são trituradas. Na linha de abate, o trabalho continua com o corte dos chifres, a esfolagem da cabeça, a extração da orelha, a esfolagem do rabo, a oclusão do reto (tomando-se cuidado para não perfurar a bexiga), a arriação do couro com a esfoladeira desde a região da alcatra até o cupim e a esfolagem da paleta. Depois disso, o couro é liberado para retirada com rolete.

“Concluída esta etapa, faz-se a pré-evisceração da carcaça, com oclusão do esôfago, que é separado da traqueia, para evitar contaminação; dobra-se o cupim, para que ele não seja cortado pela serra; desloca-se a cabeça e abre-se o abdômen do animal, puxando as vísceras brancas (estômago e intestino) para a mesa”, explica Queiroz. As fases seguintes são a retirada das vísceras vermelhas (fígado, pulmão) e a serragem da carcaça em duas partes iguais. Elas são examinadas pelos técnicos do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e depois enviadas para a toailete. ■

Na próxima edição, falaremos sobre a etapa de toailete, pesagem e rendimento de carcaça. Participe enviando suas perguntas para o e-mail maristela@revistadbo.com.br. Mais informações estarão disponíveis também no Portal DBO.

Realização:

DBO
A REVISTA DE NEGÓCIOS DA PECUÁRIA

Parceiros Conexão JBS:

JBS

Friboi

CANAL RURAL