

QUANTITATIVOS DE BOVINOS ABATIDOS NOS ANOS DE 2011 A 2013 EM TRÊS FRIGORÍFICOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS – MA¹

Quantitative of cattle slaughtered in the years 2011 to 2013 in three slaughterhouse under of service inspection municipal in city of São Luís - MA

Maylson Coutinho da Cunha², Nancyleni Pinto Chaves³, Hilmanara Tavares da Silva⁴, Hugo Vinícius Lelis Silveira⁵, Ana Luiza Carvalho⁵, Kárito Augusto Pereira⁵, Dailiene Costa Martins⁵, Cleide Lis Ribeiro dos Santos⁶

¹ Parte do TCC do primeiro autor, Curso de Zootecnia, UEMA.

² Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM. Minas Gerais, Brasil. e-mail: cunha.maylson@hotmail.com

³ Doutora e Discente do Curso de Zootecnia, Universidade Estadual do Maranhão - UEMA, Caixa Postal 9, CEP 65055-970. São Luís, Maranhão, Brasil.

⁴ Médica Veterinária, Serviço de Inspeção Municipal, Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento, Rodovia BR-135, Km 0, Tirirical, CEP 65000-001, São Luís, MA, Brasil.

⁵ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM. Minas Gerais, Brasil.

⁶ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal de Mato Grosso-UFMT. Sinop, Mato Grosso, Brasil.

RESUMO

O objetivo desse estudo foi avaliar o levantamento do quantitativo de abate de bovinos no período de 2011 a 2013 em três grandes frigoríficos sob o serviço inspeção municipal em São Luís - MA. Os dados foram obtidos da Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento de São Luís, e calculados os percentuais com base no número de bovinos abatidos ao ano correspondente. Com base no levantamento, pode-se constatar que durante os três anos do levantamento, foram abatidos e inspecionados 291.529 bovinos. O frigorífico B, em todo o período de observação concentrou a maior quantidade de abate, contudo, não houve diferença estatística significativa ($P>0,05$) no volume de abate dentro e entre os frigoríficos A, B e C, para os três anos de estudo.

PALAVRAS-CHAVE: abate, bovinos, frigoríficos, inspeção

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the lifting of quantitative cattle slaughter in 2011-2013 period in three large slaughterhouse in the municipal inspection service in Sao Luis - MA. Data were obtained from the Municipal Agriculture, Fisheries and Food Supply of St. Louis, and calculated the percentage based on the number of cattle slaughtered the corresponding year. Based on the survey, it can be seen that during the three years of the survey, were slaughtered and inspected 291,529 cattle. The slaughterhouse B throughout the observation period concentrated the greatest amount of killing, however, there was no statistically significant difference ($P> 0.05$) in the volume of slaughter within and between slaughterhouses A, B and C, for the three years study.

KEY WORDS: slaughter, cattle, slaughterhouse, inspection

INTRODUÇÃO

Em todo o mundo, é notável o crescimento da preocupação dos consumidores quanto à qualidade e formas de produção dos alimentos consumidos. No caso da carne, esta se refere à forma como os animais são criados, manejados e abatidos, (BORGES, T. D.; ALMEIDA, L. P., 2008).

O Brasil possui uma situação privilegiada no cenário da bovinocultura, uma vez que concentra um dos maiores rebanhos comerciais do mundo, estando, atualmente, no topo do ranking dos países exportadores de carne bovina. Entretanto, em um cenário que deveria ser propício ao pleno desenvolvimento, encontram-se ainda alguns entraves, como a existência de abates clandestinos, o contraste entre frigoríficos que se modernizam e os que se mantêm absolutos e a ocorrência de epizootias, que interferem na consolidação do setor de carnes e derivados no mercado interno e externo. (MIRANDA, 2002).

Os trabalhos da inspeção para garantia de alimentos seguros baseiam-se na observação de todo o processo produtivo, desde a chegada dos animais ao frigorífico até a comercialização, buscando identificar situações

anormais que comprometam ou impeçam o aproveitamento do produto ou matéria-prima para a alimentação. (PRATA; FUKUDA, 2001). A realização de estudos em frigoríficos é um indicador da prevalência de enfermidades nos animais destinados ao abate e, da probabilidade da exposição humana através do consumo de alimentos contaminados, PEREIRA et al. (2006).

Em se tratando de bovinos, a inspeção é necessária e economicamente importante, por ser uma ferramenta capaz de detectar possíveis patologias que podem causar danos à saúde pública. Nesse sentido realizou-se esta pesquisa com o objetivo de relatar o volume de bovinos abatidos no período de 2011 a 2013 em frigoríficos sob serviço inspeção municipal em São Luís – MA.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado em três frigoríficos, situados no Município de São Luís - MA, sob Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e capacidade de abate conjunta de 13.000 bovídeos ao mês.

O Município de São Luís - MA ocupa uma área de 834,780 Km², a 2° ao Sul do Equador, nas coordenadas geográficas latitude S 2°31', longitude W 44°16', estando à 24 metros acima do nível do mar. O clima é tropical, quente e úmido; a temperatura mínima na maior parte do ano fica entre 21 e 27 graus e a máxima geralmente entre 27 e 34 graus. Apresenta duas estações distintas: uma chuvosa, de janeiro a julho, e outra seca, de agosto a dezembro. A média pluviométrica é de 2325 mm por ano (IBGE, 2011).

Foram realizados levantamentos dos percentuais do abate de bovinos ocorridos entre os anos de 2011 a 2013, tomando por base os dados da Secretaria Municipal de Agricultura Pesca e Abastecimento de São Luís (SEMAPA). Os percentuais anuais de abate foram calculados com base no número total de bovinos abatidos e inspecionados ao ano correspondente.

De posse dos dados, foram realizadas análises descritivas, por ano de avaliação, e por frigorífico avaliado (A, B, C), com o objetivo de levantar os dados de forma sucinta e comparativa. Os dados percentuais de cada por frigorífico ao ano foram avaliados isoladamente, com a finalidade de verificar o comportamento destas variáveis ao longo do período estudado.

Foi realizada também análise exploratória para validação de conclusões extraídas das análises descritivas, pois as comparações se deram por meio de intervalos de 95% de confiança. As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do *software* Minitab 17 e os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) seguida do teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os bovinos abatidos durante o período avaliado eram provenientes de diferentes Municípios do Estado do Maranhão, além dos Estados do Tocantins e Pará. Durante os três anos do levantamento, foram abatidos e inspecionados 291.529 bovinos.

Tabela 1. Número de bovinos abatidos em três frigoríficos sob SIM na Cidade de São Luís – MA, nos anos de 2011 a 2013.

Frigoríficos Avaliados	Bovinos Abatidos			Total
	2011	2012	2013	
A	26.125 ^{a,B}	26.188 ^{a,B}	28.118 ^{a,B}	80.431
B	37.394 ^{a,B}	62.571 ^{a,B}	57.575 ^{a,B}	157.540
C	10.266 ^{a,B}	22.962 ^{a,B}	20.330 ^{a,B}	53.558
Total	73.785 ^{a,B}	111.721 ^{a,B}	106.023 ^{a,B}	291.529

Observou-se aumento no volume de abate entre os anos de 2012 a 2013 em relação a 2011; com maior concentração no número de bovinos abatidos no ano de 2012 e discreta diminuição no ano de 2013 (Tabela 1). O frigorífico B, em todo o período de observação concentrou a maior quantidade de abate, contudo, não houve diferença estatística significativa ($P > 0,05$) no volume de abate dentro e entre os estabelecimentos A, B e C, para os três anos de estudo.

O Brasil ocupa também a segunda posição mundial na produção de carne bovina, sendo os Estados Unidos da América (EUA) o maior produtor. (LIVESTOCK, 2013).

Os dados da Pesquisa Trimestral do Abate de Animais, realizada pelo IBGE, registraram para o ano de 2012, o abate de 31,118 milhões de cabeças de bovinos e a produção de 7,351 milhões de toneladas de carne sob inspeção sanitária. Estes dados representam uma taxa de abate inspecionado de 14,7% sobre o efetivo de bovinos no país existente em 2012. (IBGE, 2012).

O rebanho de bovinos aumentou 1,6% entre 2011 e 2012 no Brasil, chegando a 212,8 milhões de cabeças, segundo o Instituto Brasileiro de Pesquisa e Estatística (IBGE, 2012) por meio da Pesquisa de Produção Pecuária Municipal.

A Região Nordeste, em 2012, apresentou um rebanho efetivo de 28.244.899 bovinos, sendo que o Estado do Maranhão ocupa o 2º lugar no ranking da Região Nordeste com o quantitativo de 7.490.942 bovinos.

Segundo Oliveira et al. (2008), os índices de produção e de produtividade em bovinocultura de corte estão se elevando a cada dia. A lucratividade já foi solitária como conceito, atualmente, o mercado não aceita somente lucros, mas sim produtos com qualidade comprovada e padronizada. Por esse motivo, há esforços técnicos e políticas públicas para que tal segmento não se configure apenas em modismo e permaneça como gerador de renda líquida para o país. A média brasileira de ganho de peso vivo diário é de 0,5 kg/dia. Mesmo em sistemas bem tecnificados, nos quais o abate ocorre com animais de 24 a 30 meses e com 16 @, são insuficientes para produzir carcaça de alta qualidade, ou seja, um novilho jovem com menos de 24 meses, com carne macia e suculenta, boa cobertura de gordura e marmorização. Para alcançar esses resultados, a pecuária brasileira deve passar por inúmeras transformações tecnológicas e econômicas e, principalmente, culturais para se adequar à atual conjuntura de produção de carne de qualidade.

Com a finalidade de se aumentar a eficiência e a produtividade da bovinocultura de corte brasileira, algumas estratégias estão sendo adotadas por criadores de todo o país. O confinamento para terminação, o semi-confinamento, e a suplementação de período seco são algumas delas e contribuem para a redução do ciclo de produção, para a obtenção de uma carcaça mais bem acabada e conseqüentemente para um uso mais sustentável da terra e dos recursos naturais. (ABIEC, 2014).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho demonstra que os bovinos abatidos em frigoríficos sob inspeção municipal em São Luís, apresentam grande importância para saúde pública e produção econômica local, contribuindo com dados fidedignos sobre o percentual de abate da espécie bovina para cadeia produtiva do Estado do Maranhão, dados estes escassos na literatura nacional e internacional, e alertar as autoridades sanitárias locais para a problemática quanto a e assim contribuir com políticas econômicas e sanitárias acerca do assunto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABIEC. **Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne**. Disponível em: www.abiec.com.br. Acesso em 20 Julho. 2014
- Borges, T. D.; Almeida, L. P. Estudo sobre os processos de pré-abate de bovinos em matadouro-frigorífico de Uberlândia-MG, visando o bem-estar animal. **Horizonte Científico**. Universidade Federal de Uberlândia, 2008.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção da Pecuária Municipal, 2012. **Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Brasil**, Rio de Janeiro, v. 40, p.1-71, 2012. Disponível em: ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Producao_da_Pecuaria_Municipal/2012/ppm2012.pdf. Acesso em: 10 de Julho de 2014.
- LIVESTOCK. In: ESTADOS UNIDOS. Department of Agriculture. PSD: production, supply and distribution online. Reports. Washington, D.C.: **United States Department of Agriculture - USDA**, 2013. Disponível em: <http://www.fas.usda.gov/psdonline>>. Acesso em: 15 Julho de 2014.
- MIRANDA, Z. B. Inspeção de produtos de origem animal. **Revista do Conselho Federal de Medicina Veterinária**, Brasília, ano 8, n. 26, p. 21-25, maio/ago, 2002.
- OLIVEIRA, R. L.; BARBOSA, M. A. A. F.; BAGALDO, R.; RIBEIRO, M. D. O zootecnista e os sistemas de produção de bovinos de corte, **Congresso Brasileiro de Zootecnia**, João Pessoa – PB, 20 p, 2008.
- Pereira, M. A. V. da C.; Schwanz, V. S.; Barbosa, C. G. Prevalência da cisticercose em carcaças de bovinos abatidos em matadouros-frigoríficos do estado do Rio de Janeiro, submetidos ao controle do serviço de inspeção federal (SIF-RJ), no período de 1997 a 2003. **Arquivo do Instituto Biológico de São Paulo**, v. 73, n. 1, p. 83-87, 2006.
- PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes. Jaboticabal: FUNEP, 2001. 349 p.