



Boas práticas para a obtenção de carnes de bovino da raça Cachena com reduzida incidência de carnes duras

A Cachena é uma raça autóctone de bovinos que faz parte do património genético de Portugal. Os animais são de pequeno porte e dotados de elevada rusticidade, e a sua carne apresenta excelentes características organoléticas.

O grupo operacional teve início devido à observação de que a carne Cachena, produzida em Barrancos e bem recebida no mercado, ocasionalmente apresentava cortes mais duros que eram rejeitados pelos restaurantes. Para dar resposta a esta dificuldade, foi estudado o problema da dureza da carne tendo em conta procedimentos tecnológicos e fatores genéticos.

Considerando o índice de triagem estabelecido no decorrer do GO, as peças estudadas provenientes tanto de animais jovens (idade compreendida entre os 9 e 20 meses) como de animais adultos (idade compreendida entre os 5 e 12 anos) não apresentaram carnes duras.

De acordo com o trabalho efetuado verificou-se que o manejo pré-abate e o conhecimento genético dos progenitores não tinham impacto no aparecimento de carnes duras. De acordo com os resultados obtidos o aparecimento deste tipo de carnes poderá estar relacionado com o manuseamento da carne após o abate. As condições de conservação, bem como todo o procedimento culinário mais adequado a cada tipo de peça, deverá ser claramente definido para potenciar as qualidades sensoriais da carne, nomeadamente a tenrura.

Considerando a legislação em vigor (Decreto-Lei n.º147/2006, de 31 de Julho) o transporte, armazenamento e exposição de carnes frescas deve ser feito considerando temperatura < 7°C. O conhecimento adquirido ao longo do presente GO faz realçar a importância de garantir a cadeia de frio para a manutenção da qualidade e segurança alimentar da carne, desde o abate até ao consumidor, pelo que se recomenda aquando do armazenamento e exposição a descida paulatina da temperatura para 1 - 2°C, durante um período máximo de 10 dias após abate.

Relativamente à preparação culinária das peças, verificou-se que a grelhagem deverá ser considerada para o lombo, vazia e alcatra.

É ainda importante referir que este tipo de carne não deve ser grelhado a temperaturas superiores a 71°C (temperatura limite). Em anexo encontram-se as instruções para o processo de grelhagem utilizado durante o decorrer deste GO, e que deverá sempre acompanhar as carnes aquando da sua venda.

Caso se opte pelo consumo de outras peças, como a chã de fora, rabadilha ou acém, deverão ser usados processos culinários mais lentos (p.e. estufar) de forma a permitir que a carne fique tenra.

Para mais informações, viste o nosso website: <http://www.qualbovcachena.uevora.pt/>



Em síntese, para que seja possível a obtenção de carnes de bovino da raça Cachena com boa tenrura e reduzida incidência de carnes duras, dever-se-á ter em atenção o tipo de peça de talho e a sua aptidão (para grelhagem: lombo, vazia e alcatra), a espessura de corte da peça, a orientação das fibras (corte perpendicular às fibras, sabendo que a sua orientação varia de acordo com a peça de talho) e a temperatura e tempo de grelhagem (Aos 41.5°C virar e aos 71°C retirar a carne; deixar repousar 2 minutos).

Para mais informações, viste o nosso website: <http://www.qualbovcachena.uevora.pt/>