

Carne Suína - Constituintes básicos e Composição

A carne se caracteriza pela natureza das proteínas que a compõe, não somente do ponto de vista quantitativo como qualitativo. Além de sua riqueza em ácidos aminados essenciais ela contém umidade, gorduras, vitaminas, glicídios e sais minerais como elementos nutritivos complementares. A composição da carne também varia de acordo com a idade, o sexo, a raça e alimentação do animal. Em relação à umidade, a carne dos animais jovens contém maior proporção de umidade e menor de gordura, proteína e sais minerais que a dos adultos. Os jovens são menos predispostos ao acúmulo de gordura subcutânea e intramuscular. Quanto ao sexo, as fêmeas têm menor predisposição do que os machos inteiros para a formação de gordura, sendo que os animais castrados tendem mais ao acúmulo de gordura. Em suínos a raça é um fator que exerce acentuada influência na quantidade de gordura acumulada.

De maneira geral, no que diz respeito a relação carne X ossos X gordura, a composição da carcaça depende da composição genética, da idade, da raça, da alimentação, do manejo e das condições ambientais. Essas condições se refletem na proporção de cortes considerados nobres no mercado consumidor.

Os suínos são compostos de partes utilizáveis e úteis para o consumo humano e por órgãos que lhes dão sustentação e condições para se desenvolverem, sendo que nem todos são comestíveis.

Cabeça:

Parcialmente desossada, pode ser preparada na forma de assado, com recheio ou cozida. É usada pela Indústria de alimentos para fazer salsicha e outros frios.

Paleta:

Um pouco dura, mas saborosa. Usada para assados e churrascos.

Lombo:

Carne nobre e saborosa.

Lombinho:

Inteiro, desossado, bistecas ou costeletas.

Pernil:

Uma das melhores partes do porco. Excelente para assados.

Barriga:

Usada no preparo de carnes temperadas, embutidos e em conserva. Perna dianteira: com ou sem osso, pode ser usada em assados ou cozidas.

Toucinho:

Gordura fresca de porco. Muito usado na culinária do interior do Brasil, principalmente na cozinha mineira.

Bacon:

Toucinho defumado, fatiado ou em partes. De sabor forte e marcante, é muito utilizado para dar gosto a muitos pratos, ou até mesmo envolvendo maravilhosos medalhões de outras carnes.

Pés, orelhas e rabo:

Apuram o sabor de determinados pratos como a feijoada. Normalmente encontram-se já salgados. A geléia concentrada feita dos mesmos é extensamente usada para confecção de caldos.

Autor: Médico Veterinário Mauricio Zancanaro

Fonte: ACSURS