



PREFERÊNCIA DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO A CARNE DE NOVILHAS ANGUS PRECOCE

Diego de Córdova Cucco, Mateus Alan Demeda, Idacir Antonio Santin Junior, Ana Claudia Casagrande, Lucas Rossetto e Taysa Adolfo. UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

A pecuária de corte é uma atividade que busca cada dia maior eficiência produtiva, aliada com a qualidade do produto final. O mercado define o rumo que cada atividade deve seguir, sendo crescente o número de consumidores que buscam e avaliam a qualidade da carne segundo suas características sensoriais, como a maciez, sabor, suculência e cor.

A análise sensorial é uma ferramenta para avaliar características que não podem ser medidas objetivamente com análises instrumentais, sendo realizada por meio de painel de provadores, tendo como vantagens que a percepção humana é mais completa nos atributos avaliados. Para a realização da análise existem vários protocolos, desde os que medem a aceitação do consumidor até as descrições completas do alimen-

to. Desta forma, a análise sensorial fornece informações sobre reações das características e de como são percebidas pelos sentidos da visão, do olfato, do paladar e tato. Para o correto diagnóstico de mudanças e variações é necessário atenção em alguns pontos importantes, principalmente no ambiente, no preparo e fornecimento das amostras para os provadores.

Vários fatores estão envolvidos na qualidade sensorial da carne bovina, desta forma dentro do mesmo sistema, podem ocorrer variações. Estudos demonstram que a variação das características avaliadas durante a análise sensorial depende não somente de fatores produtivos como raça, genótipo, idade, alimentação e peso ao abate, mas também de fatores envolvidos no processo de abate, no momento ante e pós morte.

Desta forma, objetivou-se avaliar as características sensoriais da carne de novilhas provenientes de diferentes métodos de terminação de bovinos. Os animais foram divididos em dois grupos, sendo que ambos receberam a alimentação a base de silagem de milho e concentrado durante 92 dias de terminação, porém, quando os animais atingiram o peso de abate de

423 Kg, um dos grupo foi abatido e o outro mantido no confinamento recebendo uma alimentação com pastagem de aveia preta (*Avena strigosa*), por 42 dias, e sendo abatidos com 435 Kg afim de melhorar a qualidade do produto final.

Uma análise sensorial foi realizada com um grupo de 82 pessoas da cidade de Chapecó. O grupo de pessoas foi composto por 42,7%

de homens e 57,3% de mulheres. No primeiro momento da análise, responderam a um questionário referente as suas preferências de consumo e fatores observados no momento da compra, onde 61,5% das pessoas consomem carne bovina ao menos 5 vezes na semana,

No segundo momento os avaliadores foram submetidos a avaliação da carne dos diferentes grupos, cada avaliador recebeu uma amostra de cada tratamento, identificada com números aleatórios, assim elencava sua preferência em uma escala de 1 a 5, sendo 1 para desgostei muito e 5 para gostei muito, conforme **Tabela 1**.

Tabela 1. Características sensoriais da carne de novilhas Angus, terminadas em confinamento (A) ou alimentadas com pasto pós confinamento (B), avaliados por um painel de consumidores

	A	B	P-valor
Aroma	2,780	3,010	0,022
Sabor	3,080	3,220	0,273
Suculência	3,340	3,180	0,154
Maciez	3,220	3,40	0,233
Aceitação geral	3,190	3,220	0,795

Entre os cinco parâmetros observados, houve diferença apenas para a característica aroma, obtendo maior nota os animais alimentados com

pasto após o período de confinamento. Esta é uma característica interessante em um nicho de mercado de carnes diferenciadas, buscando uma agregação de

valor no produto final.

Perante o questionamento aplicado pode-se perceber que a carne bovina é consumida em grande escala em nossa

região. Sendo o foco da cadeia produtiva a padronização do produto final e a busca de qualidade para atender um consumidor cada dia mais exigente.

CUIDADOS COM O USO, ARMAZENAMENTO E DESCARTE DOS MEDICAMENTOS

Jamine Bernieri¹, Leila Zanatta²
¹Acadêmica do Mestrado Profissional em Enfermagem na Atenção Primária à Saúde - UDESC Oeste.
²Professora da Graduação e Pós-Graduação em Enfermagem da UDESC- Oeste.
 Contato: leila.zanatta@gmail.com

A descoberta e o desenvolvimento dos medicamentos possibilitaram grandes avanços no tratamento e prevenção de doenças. No Brasil, o uso de medicamentos pela população é uma prática comum, sejam eles comprados com receituário médico ou por conta própria, sem orientação de um profissional da saúde. Desta forma, a maioria das pessoas acabam mantendo estoques de fármacos em suas casas, as chamadas "farmácias caseiras" ou "a popular caixa de remédios".

Porém, torna-se necessário mencionar que existem alguns aspectos envolvidos no consumo de medicamentos e que devem ser seguidos para evitar reações adversas do remédio consumido e para obter a cura buscada.

É fundamental que as pessoas saibam a maneira correta de utilizar, armazenar e descartar os medicamentos. Lembrando que o uso inadequado pode gerar prejuízos à saúde da pessoa que está tomando o remédio, como o desenvolvimento de resistência pelo corpo aos efeitos dos fármacos, as intoxicações por medicamentos ao usar doses acima do recomendado, as interações medicamentosas entre remédios, mas também com alimentos e plantas medicinais.

• Evite a ingestão de bebidas alcoólicas, drogas e chás com medicamentos.

Os medicamentos interagem entre si e com diversas substâncias, como chás, drogas, bebidas alcoólicas, dentre outros. Quando consumidos juntos, podem provocar intoxicações, interrupção ou diminuição da ação do fármaco, reações adversas, sintomas indesejados e risco de morte. Sugerimos que converse com o médico ou com o farmacêutico sobre o medicamento, procurando saber como irá agir no corpo, como deverá ser ministrado (ingerido) e

não utilizá-lo de forma correta para evitar a contaminação do meio ambiente.

te, em especial da água e do solo próximos à sua casa.

Visando alertar e contribuir sobre o uso adequado de remédios, serão descritas a seguir, algumas orientações e cuidados com a utilização, guarda e descarte de medicamentos.

Dicas sobre o consumo de medicamentos

- Procure utilizar medicamentos prescritos pelo médico ou por profissionais de saúde devidamente habilitados.

Evite a automedicação, ou utilização de medicamentos por conta própria ou por indicação de pessoas, fora da área da saúde. Todo remédio apresenta efeitos colaterais e, se usado de forma inadequada, ao invés de melhorar a saúde poderá gerar outras situações gravíssimas ao organismo.

• Evite a ingestão de bebidas alcoólicas, drogas e chás com medicamentos.

Os medicamentos interagem entre si e com diversas substâncias, como chás, drogas, bebidas alcoólicas, dentre outros.

É de extrema importância que as pessoas ao serem atendidas por algum profissional de saúde, informem a presença de doenças como diabetes, hipertensão, dentre outras, além dos medicamentos que esteja utilizando. Isto evita que ocorram interações medicamentosas ou agravamento de enfermidades.

• Não interrom-

pa o tratamento com medicamentos por conta.

Procure sempre fazer

o tratamento de forma completa, não pare de tomar os remédios porque teve melhora dos sintomas. Siga os três mandamentos do uso correto de medicamentos:



Figura 1: Mandamentos do uso de medicamentos. Fonte: <http://www.maceio.al.gov.br/wp-content/uploads/admin/pdf/2016/08/GUIA-DE-ORIENTA%C3%87%C3%95ES-GERAIS-PARA-O-USO-SEGUNDO-MEDICAMENTOS.pdf>.

Observando esses cuidados durante o tratamento

- Garantirão que o medicamento produza o efeito desejado.
- Evitarão o desenvolvimento de reações ou sintomas indesejados, provocados pela interrupção ou parada brusca do uso.
- Evitarão o agravamento de doenças e complicações.
- Prevenirão a resistência dos micro-organismos aos remédios.
- Manterão o ambiente livre da contaminação por medicamentos descartados inadequadamente.

Como guardar os medicamentos em casa

Outro aspecto envolvido em torno dos remédios, e não menos importante, é a guarda correta destes nas casas. Isto é fundamental, tanto para assegurar a conservação e eficácia dos medicamentos, como também para evitar acidentes (como intoxicações).



Figura 2: Armazenamento correto de medicamentos. Fonte: <http://drogariaminasbrasil.blogspot.com/2018/10/os-melhores-lugares-da-casa-para.html>.

Para assegurar a qualidade e eficácia dos medicamentos e evitar acidentes em sua casa, siga estas dicas:

- Proteja os medicamentos da luz do sol, da umidade e do calor;
- Mantenha os medicamentos em locais protegidos de insetos e ratos, e longe de alimentos e de produtos para limpeza;
- Mantenha os medicamentos em sua própria embalagem e não troque, nem guarde a bula de um medicamento na caixa de outro;
- Mantenha sempre os medicamentos fora do alcance de crianças e de animais;
- Não amasse ou corte as cartelas dos medicamentos para não perder suas informações ou dificultar sua identificação;
- Não reutilize frascos ou recipientes vazios de medicamentos para outros fins e nem use outros recipientes para guardar medicamentos;
- Siga as orientações de validade, sobre o tempo de uso do medicamento após a abertura de frascos e embalagens;
- Se precisar guardar o medicamento na geladeira, coloque dentro de uma caixa plástica fechada, na parte interna (nunca na porta).

Como Descartar os Medicamentos

Pesquisas identificaram a contaminação das águas e do solo devido ao descarte inadequado de remédios vencidos e/ou parcialmente utilizados, o que vem se tornando um grave problema, que tende a piorar, pois cada vez mais se eleva o consumo de medicamentos pela população. Logo, torna-se necessário fazer uso racional dos medicamentos, comprando apenas o que for utilizar e descartando as sobras e os vencidos nos locais destinados à isso, como as farmácias e as Unidades de Saúde do Município.



Figura 3: Descarte incorreto de medicamentos no meio ambiente. Fonte: <https://www.ictq.com.br/varejofarmaceutico/844-a-confusao-da-logistica-reversa-de-medicamentos-no-brasil>.

Medicamentos que estão vencidos, ou sem uso nunca devem ser queimados, enterrados, jogados no lixo comum, nos vasos sanitários e ralos de pias, pois os seus componentes químicos acabarão contaminando o meio ambiente, expondo animais e pessoas a diversos riscos e acidentes. Em junho de 2020 foi publicado o Decreto Federal 10.388/2020 que dispõe sobre a obrigatoriedade das farmácias públicas e privadas em receber medicamentos sem uso ou vencidos, dando o destino correto a eles.

Para tanto, é necessário que a população faça sua parte, entregando os medicamentos vencidos e sem uso em farmácias ou pontos de coleta.



Figura 4: Descarte de Medicamentos. Fonte: <https://blog.unoesc.edu.br/a-importancia-do-descarte-correcto-de-medicamentos/>

Descarte de Resíduos de Uso Veterinário

Assim como os humanos, animais também necessitam de vacinas, antiparásitários, antibióticos e outros produtos farmacêuticos.

Como resultado de seu uso, resíduos como frascos vazios, seringas, agulhas e ampolas são gerados e, muitas vezes, são descartados inadequadamente nas propriedades rurais. Estas ações causam um impacto ambiental negativo, poluindo o solo, água e ar, e causando riscos à saúde do trabalhador rural.

Estes resíduos veterinários são classificados como "Resíduos Perigosos" e necessitam de cuidados especiais desde sua geração até a disposição final.

Atualmente, a legislação Brasileira e as normas técnicas vigentes, determinam que todos os resíduos gerados dos serviços relacionados ao atendimento à saúde humana ou animal, inclusive os de serviços de assistência domiciliar e de trabalhos de campo, por suas características, necessitam de processos diferenciados em seu manejo, além de disposição final ambientalmente adequada.

Deste modo, seguem algumas orientações sobre o descarte correto destes resíduos:



Figura 5: Decreto Federal. Fonte: <https://www.cff.org.br/noticia.php?id=5858>.

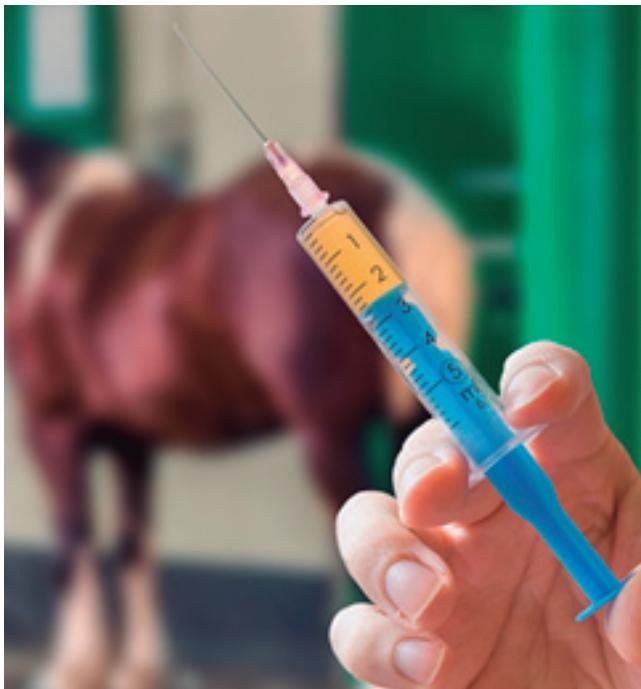


Figura 6: Resíduos veterinários. Fonte: <https://www.portaldosresiduos.com.br/noticias/manejo-ambiental-das-embalagens-de-medicamentos-veterinarios/>.

- Os resíduos veterinários não devem ser jogados no lixo comum, nem queimados, enterrados ou jogados em rios ou lagos.
- Estes devem ser embalados, identificados e recolhidos por equipe especializada ou devolvidos aos estabelecimentos comerciais ou distribuidores dos produtos.

Tempo



Quinta-feira (25/03):

Tempo: sol entre nuvens no decorrer da manhã, com mais nuvens no Litoral e com pancadas de chuva na madrugada de Florianópolis ao Litoral Norte. A partir da tarde pancadas de chuva em todas as regiões.

Temperatura: em elevação, mas alta no Oeste.

Vento: leste, com variações de nordeste a partir da tarde, fraco a moderado com rajadas no Litoral.

Sistema: convergência de umidade sobre SC, com formação de áreas de instabilidade durante a tarde.

Sexta-feira (26/03):

Tempo: sol e calor, com mais nuvens a partir da tarde em SC. No decorrer da tarde e noite pancadas de chuva, com temporais localizados em SC.

Temperatura: elevada.

Vento: noroeste, com variações de sudoeste do Oeste ao Litoral Sul e com variações de nordeste nas demais regiões de SC, fraco a moderado com rajadas no Litoral.

Sábado (27/03):

Tempo: sol e calor em SC. A partir da tarde com muitas nuvens e chuva, mais forte e persistente em algumas localidades. Há risco de temporais principalmente do Planalto ao Litoral.

Temperatura: alta.

Vento: sudoeste/sudeste do Oeste ao Litoral Sul, de noroeste passando a sul à tarde nas demais regiões, fraco a moderado com rajadas associadas às trovoadas.

Domingo (28/03):

Tempo: tempo instável em SC, com chuva pela manhã do Oeste ao Litoral Sul e pancadas localizadas na madrugada no Litoral. A partir da tarde a chuva se estende a todas as regiões devido à passagem de uma frente fria. Há risco de temporais à tarde, especialmente na Grande Florianópolis e norte do estado.

Temperatura: com pouca elevação devido à nebulosidade e à chuva.

Vento: sul e sudeste, fraco a moderado com rajadas associadas aos temporais.

Marilene de Lima – Meteorologista (Epagri/Ciram)

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC

Centro de Educação Superior do Oeste - CEO

Endereço para contato: Rua Beloni Trombet Zanin 680E - Santo Antônio - Chapecó- SC. CEP:89815-630

sbrural.ceo@udesc.br

Profa. Dra. Maria Luisa Appendino Nunes Zotti, Prof. Dr. Pedro Del Bianco Benedeti e Vanessa De Marco Canton.i

Bolsista auxiliar: Stefan Grander

Telefone: (49) 2049.9524

Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG.

SC 01955JP

Impressão Jornal Sul Brasil

As matérias são de responsabilidade dos autores



Receita

Cookies com gotas de chocolate

Ingredientes

-200 g de chocolate amargo 70% cacau em gotas (cerca de 1 ½ xícara). Se preferir cookies mais doces, pode trocar o chocolate

- 100 g de manteiga gelada em cubos
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/3 de colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal. Numa tigela pequena, quebre o ovo e reserve.

Coloque a manteiga gelada na batedeira e bata com a raquete por 20 segundos para deixá-la levemente macia – não é preciso atingir o ponto pomada, é só para facilitar na hora de misturar os outros ingredientes.

Junte o açúcar mascavo e o açúcar refinado e bata por mais 30 segundos, até formar uma farofa úmida. Acrescente o chocolate e bata apenas para misturar.

Adicione a mistura de farinha e bata por alguns segundos, até formar uma farofa mais seca. Junte o ovo e bata por cerca de 1 minuto até

a massa ficar úmida e sem pedacinhos de farinha – o processo é bem rápido mesmo, a ideia é apenas incorporar os ingredientes de maneira uniforme, a massa não deve ser batida em excesso para evitar o desenvolvimento do glúten, o que deixaria o cookie mais pesado.

Para modelar os cookies: separe ¼ de xícara (chá) da massa para cada cookie, pressionando e nivelando no medidor – isso garante que todos tenham o mesmo tamanho e assem por igual. Com as mãos, modele cada porção em bolas e achaté, formando discos com cerca de 7 cm de diâmetro. Transfira para uma assadeira grande, deixando cerca de 2 cm entre cada um.

Leve a assadeira ao congelador por pelo menos 1h30 – esse descanso é essencial para o cookie ficar com a textura perfeita: crocante por fora e úmido por dentro.

Faltando 30 minutos para o fim do descanso, preaqueça o forno a 180°C (temperatura média).

Leve a assadeira com os cookies ao forno para assar por cerca de 15 minutos. Atenção para o ponto: os cookies inflam, ficam levemente dourados na lateral, mas ainda molinhos no centro – a casquinha vai ficar crocante após esfriar.

Retire do forno e espere 15 minutos antes de consumir, assim os cookies ficam crocantes por fora e úmidos por dentro. Sirva a seguir.

(Fonte: www.panelinha.com.br)

Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação e divulgue eventos, escrevendo para:

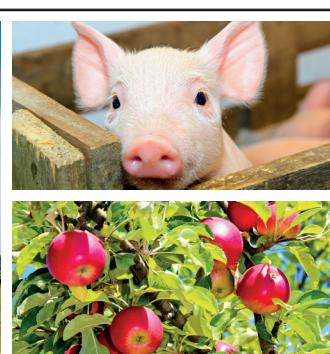
SUL BRASIL RURAL

A/C UDESC-CEO

**Rua Beloni Trombet Zanin 680E
Santo Antônio - Chapecó- SC. CEP:89815-630**

sbrural.ceo@udesc.br

Publicação quinzenal



Garantia para sua terra e seu negócio.

O Seguro SicooB Agronegócio tem

todas as garantias que você precisa.

www.SicooB.com.br | Venha a uma agência

MaxiCrédito e salva-maçã (49) 3361 7000

Ovidópolis - 0800 725 0996

**SEGUR
SICOOB**