



BeefQuality.PT

A partilha de know-how
entre Brasil e Portugal

ANA GERALDO
UNVERSIDADE DE ÉVORA



OS DESAFIOS DO SECTOR:

- ## Perda de valor

A falta de padronização gera ineficiência, descaracteriza carnes de qualidade e dificulta bonificações justas.

- ## Falta de critérios técnicos

Sem um padrão técnico claro, a avaliação da carne ainda depende da
experiência indivivual.

- ## Dificuldade em comunicar

O consumidor não entende o que torna uma carne melhor, logo, não reconhece valor sobre ela.









VARIABILIDADE

O problema invísivel

BRAZIL BEEF QUALITY

- Origem académica
- Tecnologia e ciência
- Atuação comprovada
- Valor para toda cadeia



U.S.D.A. Prime Grade — *Best*

U.S.D.A. Choice Grade — *Better*

U.S.D.A. Select Grade — *It's Edible*

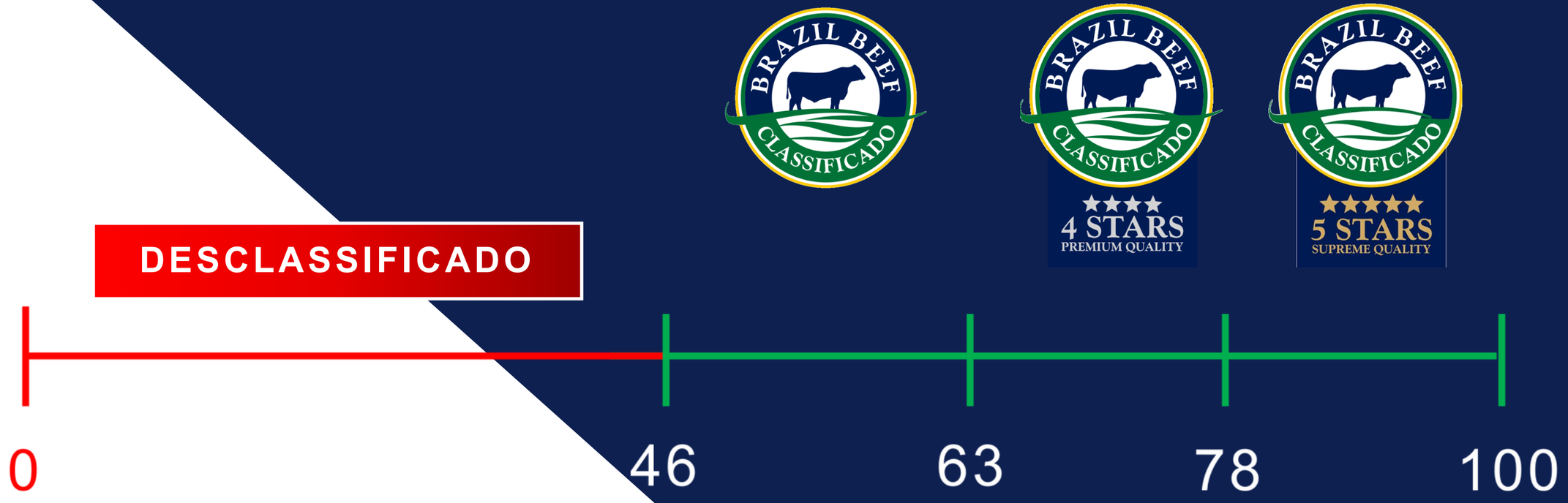


MEAT STANDARDS AUSTRALIA GRADED

MEAT STANDARDS AUSTRALIA GRADED ★★★★ 4STAR Premium Quality

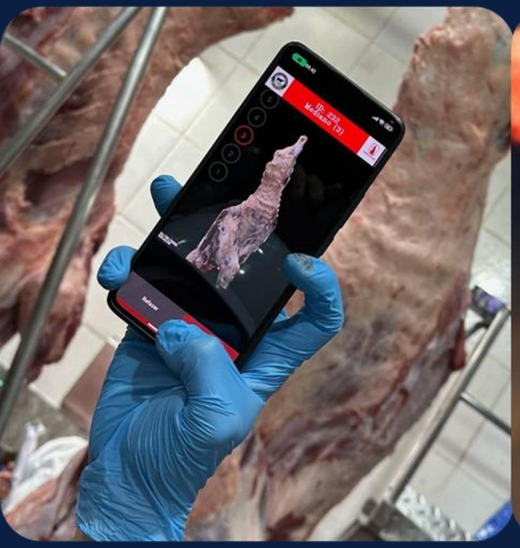
MEAT STANDARDS AUSTRALIA GRADED ★★★★★ 5STAR Supreme Quality





CLASSIFICAÇÃO BBQ

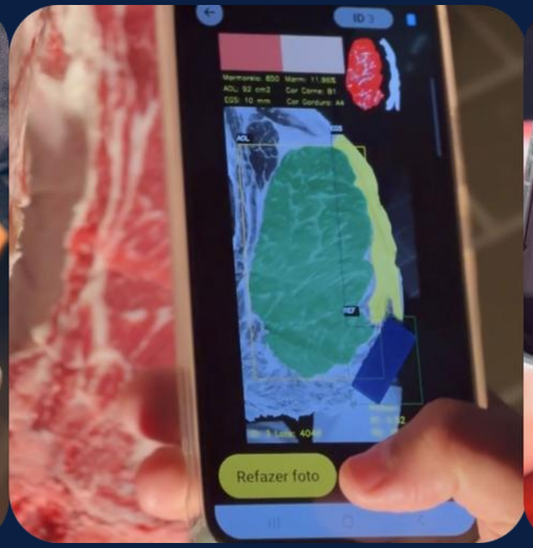
Cover Image



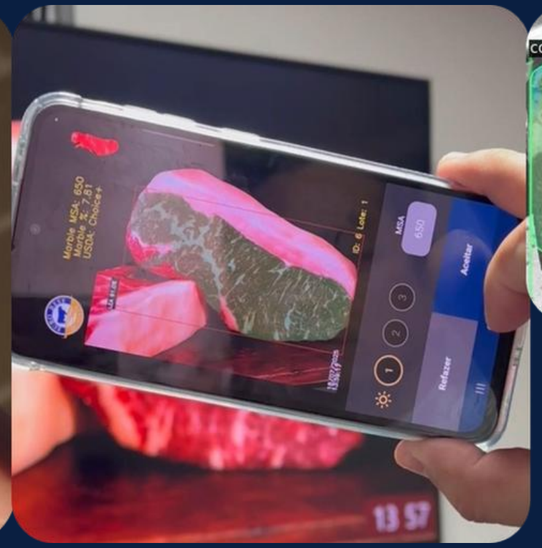
Meat Image + Selo



Meat Image



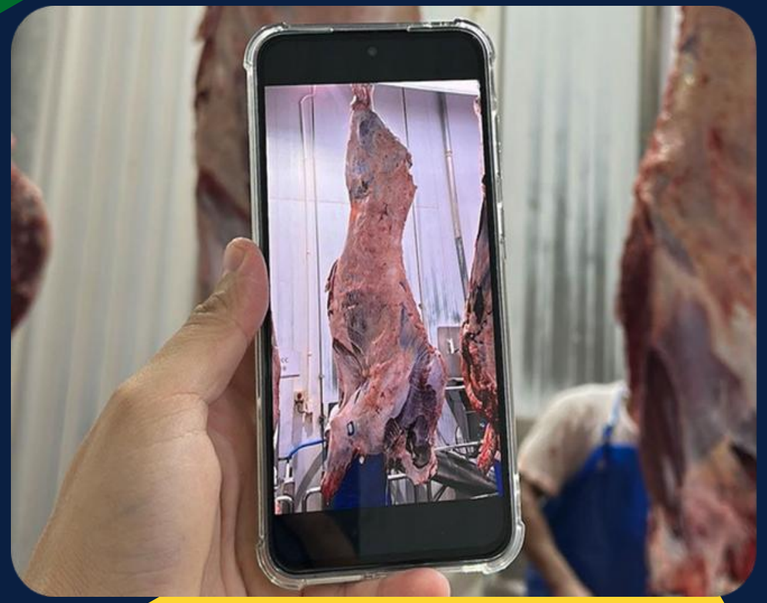
Marble Image



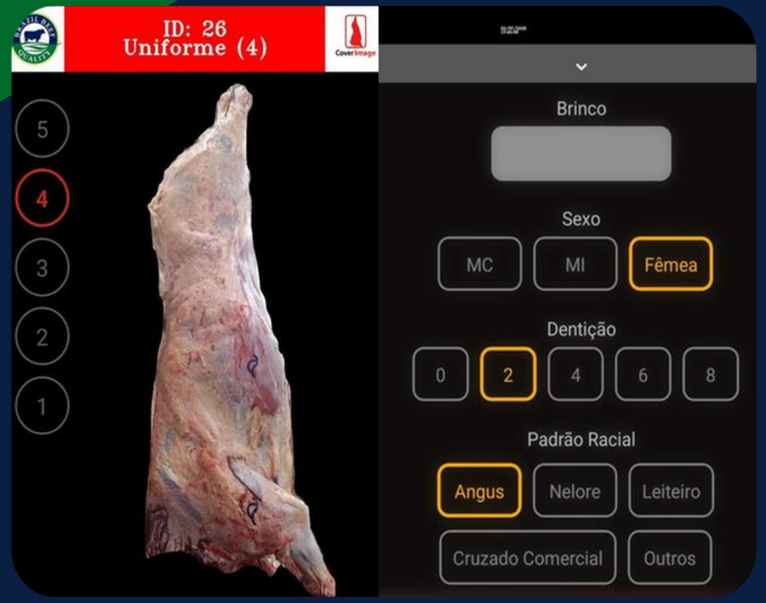
Block Image



COVER IMAGE






ID: 26
Uniforme (4)
5
4
3
2
1
Brinco
Sexo
MC
MI
Fêmea
Dentição
0
2
4
6
8
Padrão Racial
Angus
Nelore
Leiteiro
Cruzado Comercial
Outros

ACABAMENTO



1.AUSENTE



2.ESCASSO



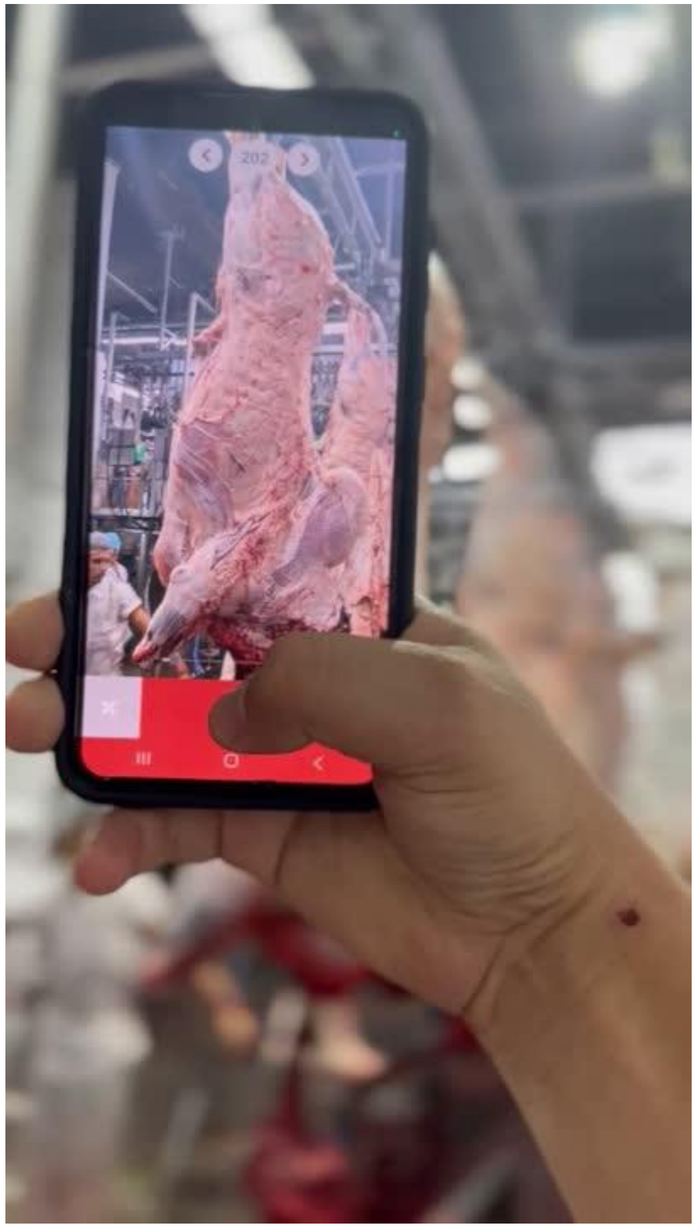
3.MEDIANO



4.UNIFORME



5.ELEVADO

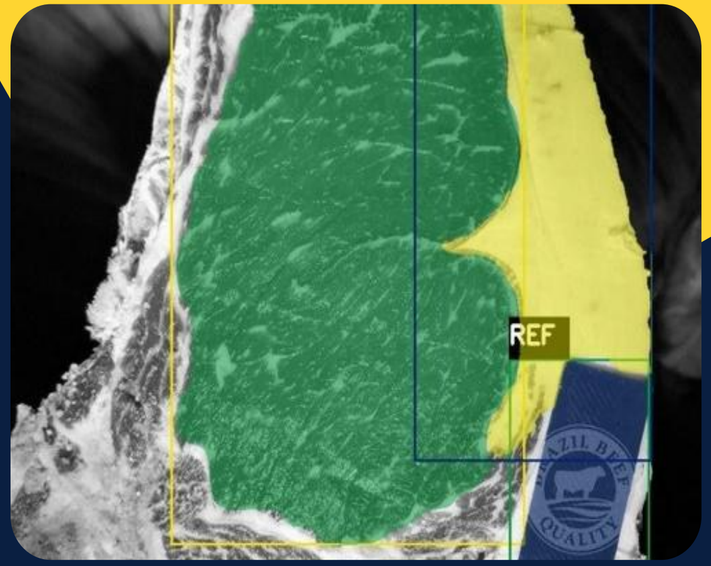


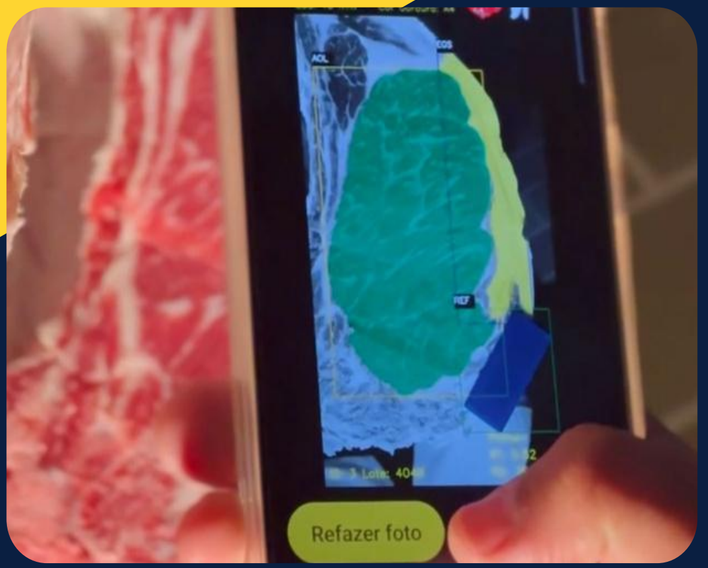

Avaliação objetiva e instantânea
do acabamento de gordura.



MEAT IMAGE





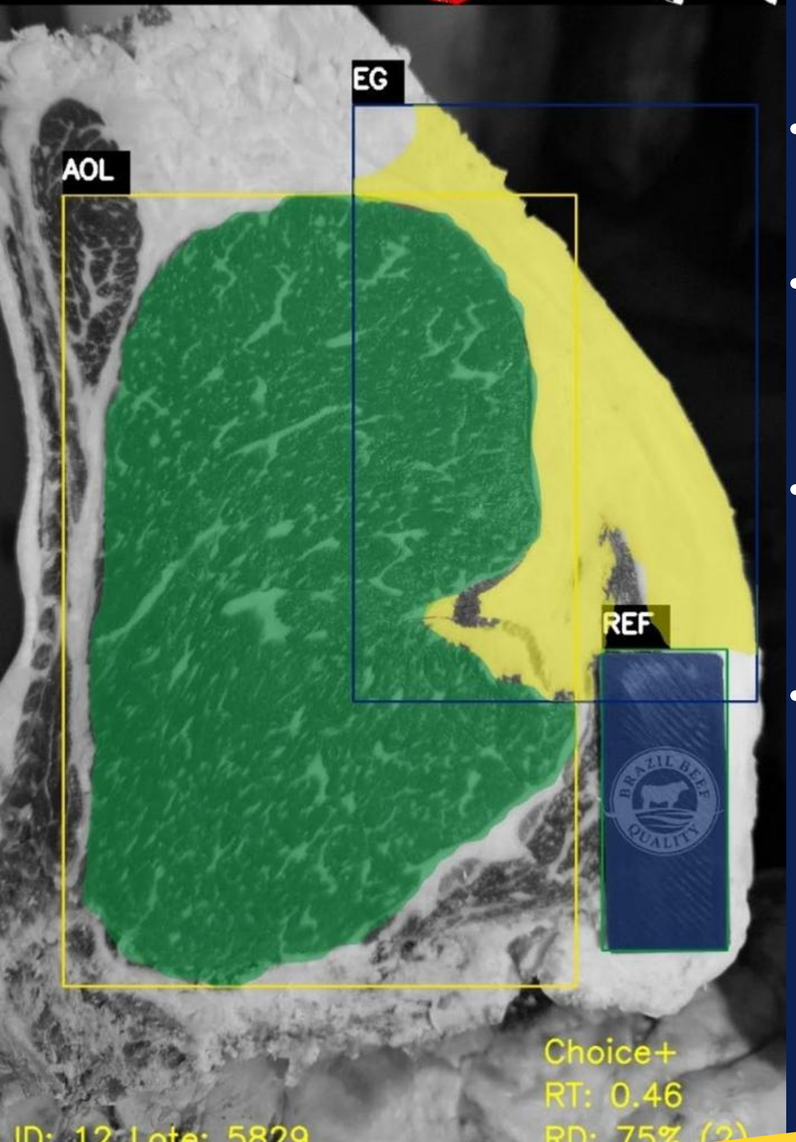





BRAZIL BEEF
QUALITY
Avaliação automatizada da carne,
como uma simples foto!

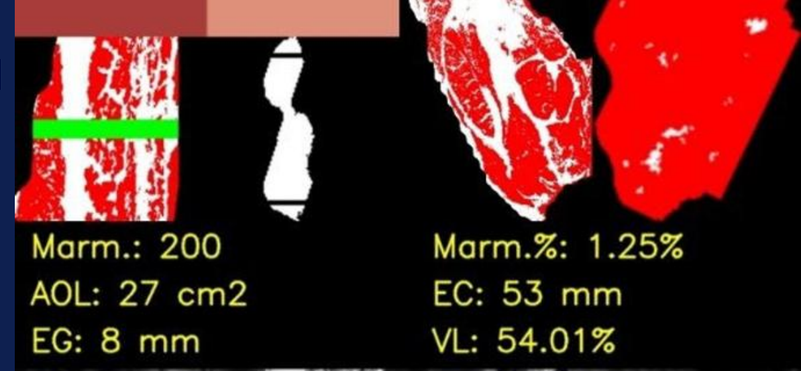


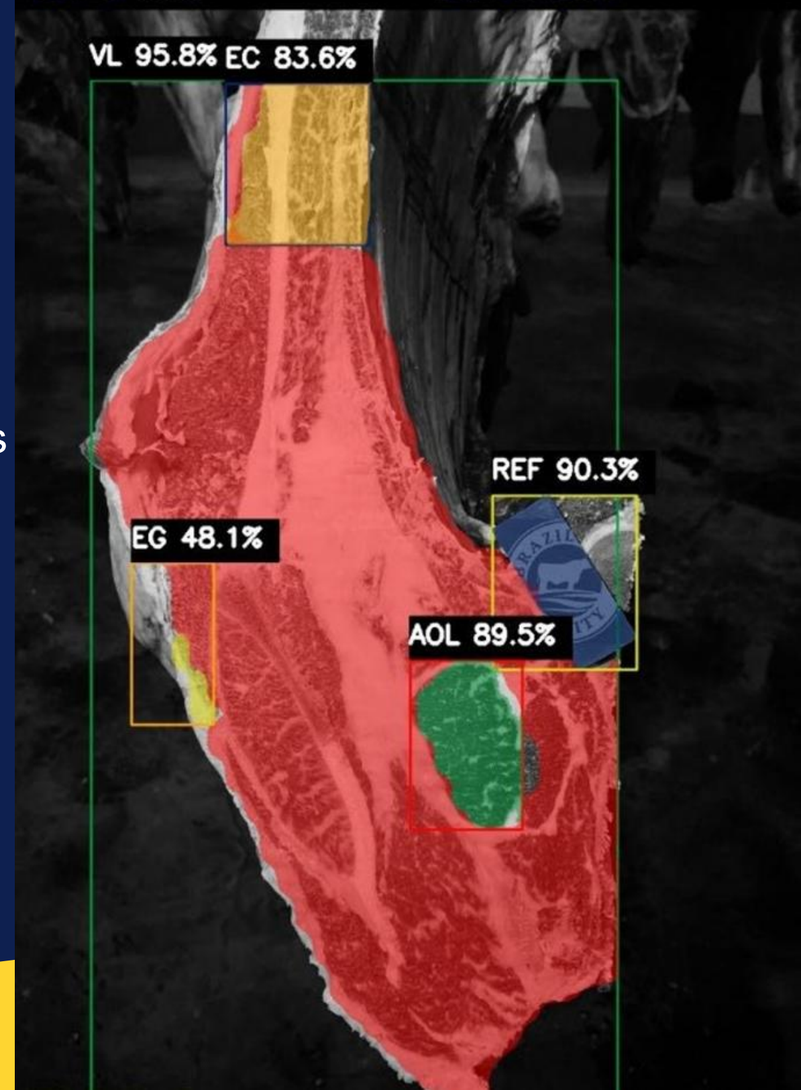


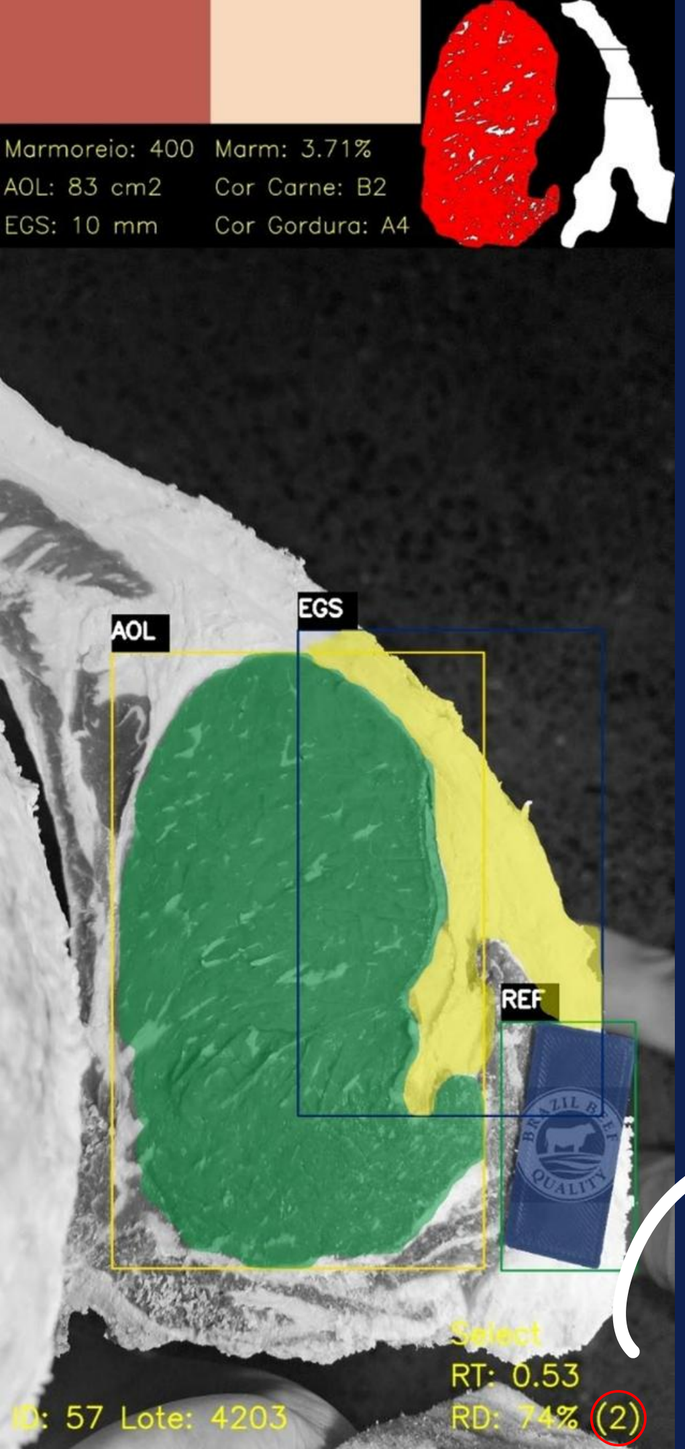


- **AOL –** Indicador direto de rendimento e potencial de desossa.
- **EG –** Avaliação precisa do acabamento, fundamental para proteção da carcaça e padronização do produto.
- **Marmoreio:** Quantificação objetiva da gordura intramuscular, alinhada a padrões internacionais.
- **Cor da carne e da gordura:** Classificação automática baseada em escalas reconhecidas, reduzindo subjetividade.
- **Indicadores de qualidade e rendimento:** Dados consolidados que alimentam relatórios técnicos, *dashboards* e programas de bonificação.
- **Segmentação por IA:** Identificação visual das regiões de interesse (AOL, gordura, referência), com leitura pixel a pixel.

Dados que geram valor







YIELD GRADE 2

Rendimento de desossa: 74%

350 kg x 74% = 259 kg

2625 €/259 kg = 10,14 €/kg

YIELD GRADE 5

Rendimento de desossa: 64%

350 kg x 64% = 224 kg

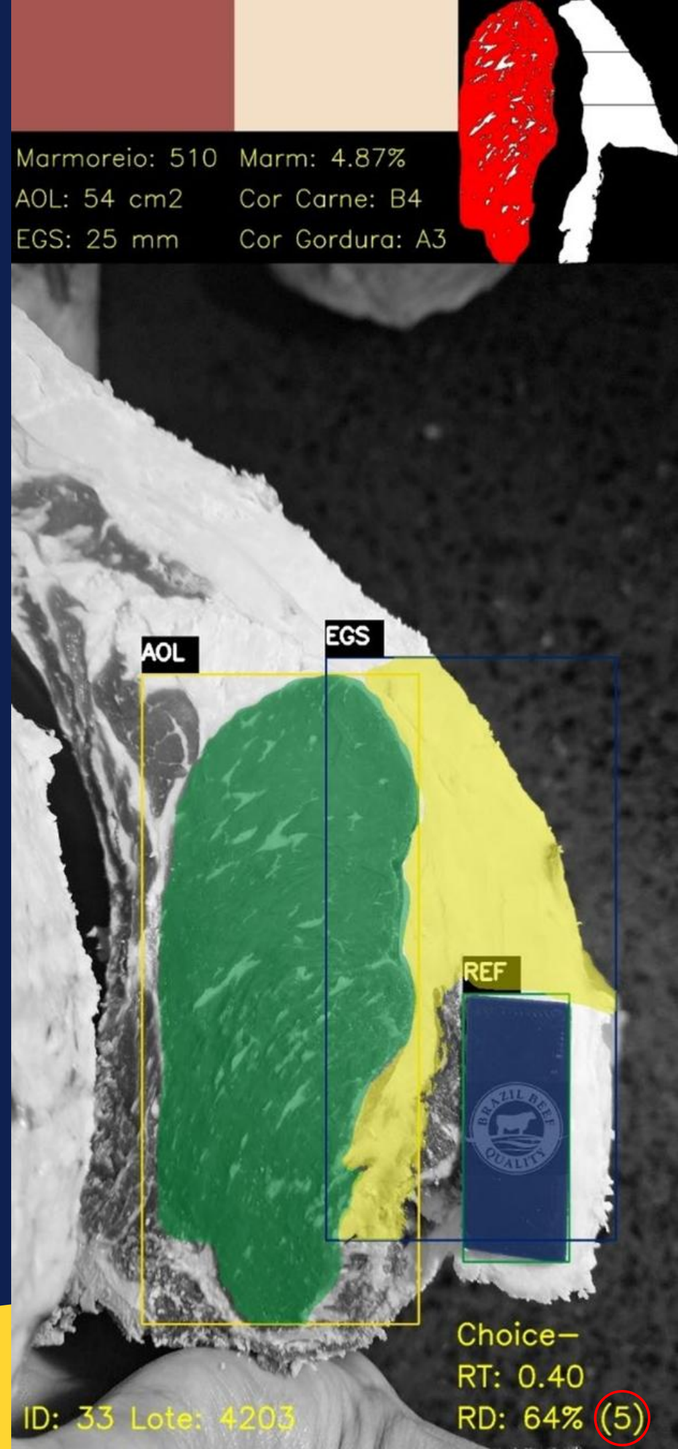
2625 €/224 kg = 11,72 €/kg

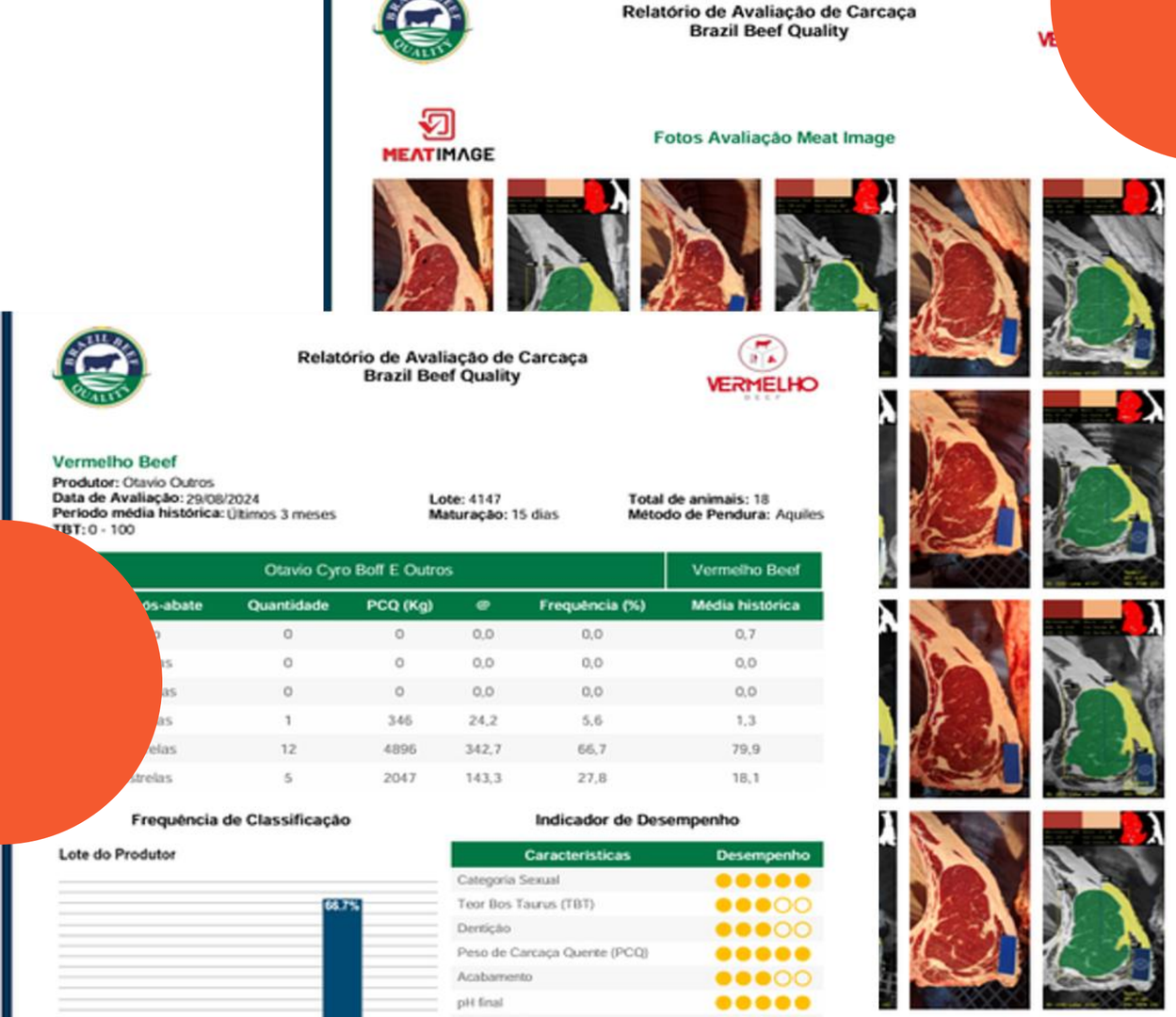
11,72€/kg VS 10,14€/kg

representa um custo 15,58% maior

Yield Grade

Impacto directo no lucro





Relatório de Avaliação de Carcaça
Brazil Beef Quality

MEATIMAGE

Fotos Avaliação Meat Image

Relatório de Avaliação de Carcaça
Brazil Beef Quality

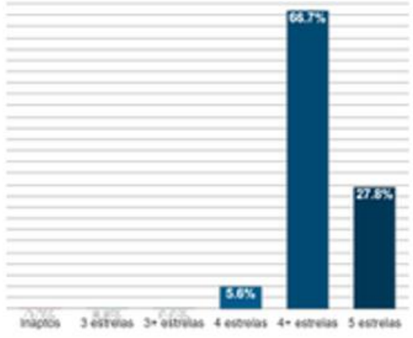
VERMELHO

Vermelho Beef
Produtor: Otavio Outros
Data de Avaliação: 29/08/2024
Periodo média histórica: Últimos 3 meses
TBT: 0 - 100
Lote: 4147
Maturação: 15 dias
Total de animais: 18
Método de Pendura: Aquiles

	Otavio Cyro Boff E Outros				Vermelho Beef
ós-abate	Quantidade	PCQ (Kg)	@	Frequência (%)	Média histórica
	0	0	0,0	0,0	0,7
s	0	0	0,0	0,0	0,0
as	0	0	0,0	0,0	0,0
as	1	346	24,2	5,6	1,3
elas	12	4896	342,7	66,7	79,9
trelas	5	2047	143,3	27,8	18,1

Frequência de Classificação

Lote do Produtor



Indicador de Desempenho

Caracteristicas	Desempenho
Categoria Sexual	●●●●●
Teor Bos Taurus (TBT)	●●●○○
Dentição	●●●○○
Peso de Carcaça Quente (PCQ)	●●●●●
Acabamento	●●●○○
pH final	●●●●●
Ossificação	●●●●●
Cor da Carne	●●●●○
Cor da Gordura	●●●○○
Marmoreio	●●○○○
Área de Olho de Lombo (AOL)	●●●●○
Espessura de Gordura Subcutânea	●●●●●
Rendimento de Desossa Estimado	●●●○○

Insatisfatório ●●●●● Excelente

Pontuação	Otavio Outros	Média histórica Vermelho Beef
Mínimo	70	72
Máximo	80	80
Desvio padrão	2,3	2,1
Média	76,3	75,9

- Relatórios podem ser partilhados com produtores.
- Permitem ajustes no maneio e reproduções com base em dados comprovados.
- Dados das carcaças orientam para a seleção dos melhores reprodutores.

INTEGRAÇÃO COM O CAMPO







Reconhecimento official de

QUALIDADE

TECNOLOGIA E CIÊNCIA

CATEGORIA SEXUAL	GENÉTICA	DENTIÇÃO	PESO DA CARCAÇA QUENTE	ACABAMENTO
MÉTODO DE PENDURA	pH	ALTURA DE CUPIM	OSSIFICAÇÃO	COR DA CARNE
COR DA GORDURA	MARMOREIO	ÁREA DE OLHO DE LOMBO	ESPESSURA DA GORDURA SUBCUTÂNEA	MATURAÇÃO

Dados e informações para toda fileira





BEEF QUALITY.PT

UNIVERSIDADE DE ÉVORA

BRAZIL BEEF QUALITY

MATADOURO DO LITORAL ALENTEJANO, S.A.

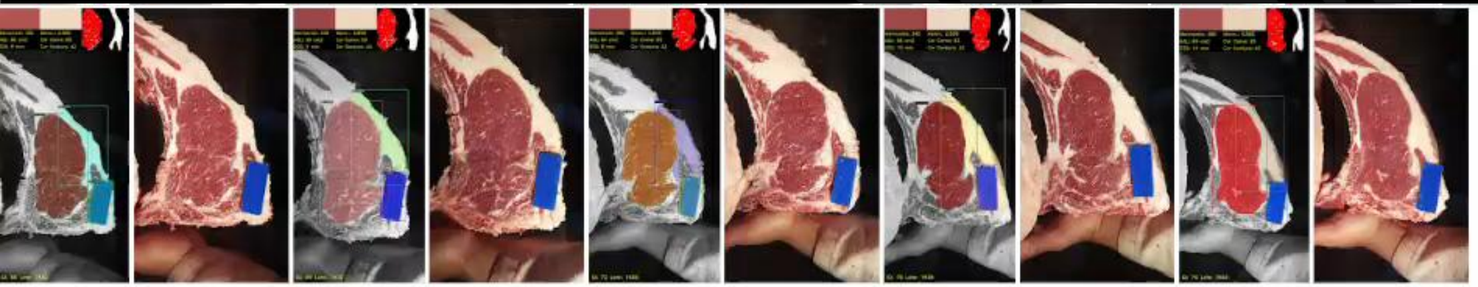
FERA

Pec nordeste
O VERDADEIRO SABOR DAS ORIGENS

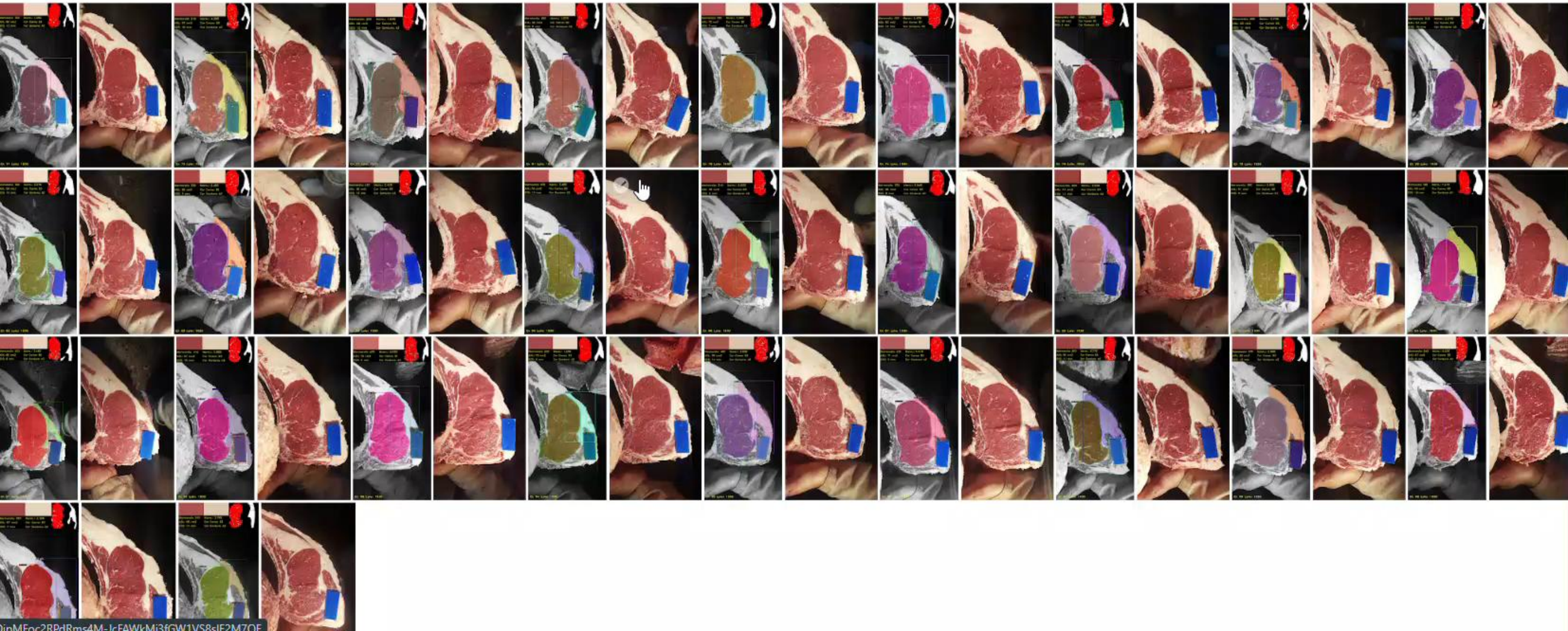
A.C.L.
Associação Criadores Limousine

...

- Avaliar a aplicabilidade da metodologia BBQ à realidade dos bovinos criados em Portugal.
- Adaptar os critérios e parâmetros do sistema às especificidades genéticas e produtivas nacionais, incluindo raças autóctones, alóctones e respetivos cruzamentos.
- Contribuir para o desenvolvimento de uma ferramenta tecnológica de apoio à valorização comercial da carne bovina portuguesa.
- Demonstrar a importância da integração de tecnologias de rastreabilidade animal, como a identificação eletrónica, como suporte à ligação entre dados produtivos e qualidade da carne.
- Promover maior transparência, diferenciação e competitividade no sector agroalimentar.



qui., 17 de ago.





- Recolha de dados
- Análise sensorial
- Certificação



ageraldo@uevora.pt

UNIVERSIDADE
DE ÉVORA