

Revista Especializada da Produção ao Consumo **DESDE 1985**

carne
& conveniência



CARNE Nº211 . EDIÇÃO 2025 . OS PROFISSIONAIS NÃO DISPENSAM

TERRAS DO DEMO: TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E "270 HISTÓRIAS DE VIDA"

JACINTO

A marca que o mundo
conhece

SALICARNE

A cultura da carne

COREN GRILL

Abre nova loja



Máxima qualidade do produto lote após lote

Sistema de inspeção visual LabelSecure G2



Sistema de inspeção visual LabelSecure G2

O LabelSecure protege a qualidade dos seus produtos, verificando automaticamente a posição e a informação dos rótulos na parte superior e inferior das embalagens, rejeitando os que não cumprem os critérios pré-programados. Também permite a rastreabilidade total dos seus produtos, capturando e arquivando imagens durante o processo de produção.



Mais informações
Contacte-nos e descubra o que o LabelSecure pode fazer por si.

Líder da indústria de carne de bovino

Campicarn

welcome
to our company

CARNES CAMPICARN S.A.

Rua das Cancelas nº251 | 4770-404 Vila Nova de Famalicão
+351 252 990 010* | campicarn@campicarn.pt | www.campicarn.pt
*(chamada para a rede fixa nacional)





BARBAQUE

↳ Por M.Oliveira

A leitura do Livro "L'imposture antiespéciste", de Ariane Nicolas, convidou-me a procurar o filme "Barbaque" realizado em 2021 por Fabrice Éboué, que também é protagonista, a par de Marina Foïs.

"E se fizéssemos uma quinta de humanos vegans?". Sophie Pascal (Marina Foïs) é uma talhante cheia de ideias. Para salvar o seu pequeno talho que administra com o marido, Vincent (Fabrice Éboué), e muito irritada após um ataque dos grupos extremistas (anti especismo (leia-se: anti carne) à loja, ela sugere começar... a vender carne de humanos veganos. "Final, são herbívoros", diz ironicamente, com um ar ligeiramente psicopata.

O filme é horripilante e Fabrice Éboué usa o humor negro para criticar a ascensão do ativismo vegan e anti especismo. Mas também levanta uma questão mais profunda: onde começa o canibalismo?

Perdido na dobra dos tempos, o canibalismo tem sido associado à barbárie. "Barbaque"

brinca com essa ideia, na própria consonância da palavra: o bárbaro seria aquele que comeria churrasco...

Pensávamos que, com o desaparecimento do canibalismo, esta assimilação entre o bárbaro e o canibal teria desaparecido, mas não é assim. Alguns ativistas anti especismo reintroduziram essa divisão culinária, "civilizados" e "bárbaros", tendo o consumo de carne como critério discriminatório. Ou seja, comer carne seria uma forma de canibalismo contemporâneo.

Este conceito surgiu de uma consideração filosófica defendida há mais de 30 anos pelo antropólogo Lévi-Strauss, em que os animais criados por humanos, a tal ponto de os consumir, equivaleria a praticar uma forma de canibalismo. Não bastaria comer carne humana, bastava comer carne "humanizada".

O filme acaba por denunciar este absurdo: a colocação de todas as espécies animais ao mesmo nível. Essa suposta humanização dos

animais, essa suposta igualdade moral entre humanos e "animais não humanos" confina, de certa forma, um argumento para criticar o extremismo da ideologia anti especismo (inclusive por Ariane Nicolas, no seu livro *L'imposture antiespéciste* (A Impostura Anti Especista). Num eventual mundo onde as vacas são supostamente humanas como quaisquer outras criaturas humanas, o talhante Vincent poderia, com razão, dizer: "Veganos são herbívoros" e, portanto, parece-lhe perfeitamente legítimo abater humanos vegan para comer. Fabrice Éboué ataca, assim, um excesso ideológico com a ajuda de um argumento por vezes ultrajante, como se quisesse chamar os extremistas anti carne à razão e à moderação. Em última análise, o seu filme – medonho – é uma crítica ao anti especismo, à humanização dos animais, às ideias enviesadas.

Esta edição foi feita para si. Muito obrigado por fazer parte dos nossos mais de 120.000 leitores. Muito obrigado. Boa leitura

campicarn®



CARNES CAMPICARN S.A.

Rua das Cancelas nº251 | 4770-404 Vila Nova de Famalicão
+351 252 990 010* | campicarn@campicarn.pt | www.campicarn.pt
*(chamada para a rede fixa nacional)



BARCELOS | VILA NOVA DE FAMILIÇÃO | ÁGUEDA | FIGUEIRA DA FOZ | SABUGAL | TORRES NOVAS | BEJA | LUANDA

SUMÁRIO

Nº211 . EDIÇÃO AGOSTO /SETEMBRO 2025



58 CONSUMO
Ingleses recebem carne Norte-Americana

64 ETIMOLOGIAS



Coren Grill, abre nova loja em Lugo

02 EDITORIAL
Barbaque



08 TERRAS DO DEMO
Tradição, inovação e "270 histórias de vida"

26 CARNE MATURADA
Jacinto, a marca que o mundo conhece



44 SALICARNE
A cultura da carne
Talho Sabores da Barra

68 RETAIL
Coren Grill, abre nova loja em Lugo



74 ARTIGO COM A CORTESIA "MEAT SCIENCE"
Perfis nutricionais, ambientais e sociais da carne natural e dos alimentos derivados de células musculares cultivadas: uma visão geral

92 ÚLTIMA PÁGINA
Morcela de arroz traz duas medalhas para Portugal

A Lisbon Food Affair regressa à FIL

Na próxima edição: entrevista com Fernando Ferreira, Diretor-Geral da Euroabate

Revista Especializada da Produção ao Consumo

carne

FICHA TÉCNICA

PROPRIEDADE
Azitania Global Expedition S.L.
C.I.F. b8662786
Calle Vallehermoso, 32 BJ B
28015 Madrid

Revista Bimestral
ASSINATURA, ARTIGOS E PUBLICIDADE
E. revistacarneportugal@gmail.com

Versão em português
Isenta de registo a ERC ao abrigo do
Decreto-Lei 8/99 de 9/06 artº12 nº1 A

EDIÇÃO
Glória Oliveira

REDAÇÃO
M. Oliveira

CONSULTORIA
Aberto Pascual

DESIGN GRÁFICO E PAGINAÇÃO
Patrícia Machado

VERSÃO IMPRESSA E DIGITAL

REVISTA CARNE É ASSOCIADO DE
Maitre - Open Platform for journalists and
Researchers e SPJ Society of Professional
Journalists

ASSINATURA DA REVISTA CARNE
(EDIÇÃO IMPRESSA)

6 EDIÇÕES
(portes de correio incluídos):
80,00 EUROS

12 EDIÇÕES
(portes de correio incluídos):
150,00 EUROS

Pedidos de subscrição a:
revistacarneportugal@gmail.com

Os profissionais
não dispensam!



APOIE-NOS NAS REDES SOCIAIS

O MÓDULO PERFEITO PORCIONAR, FORMAR E CONTROLAR ATÉ À EMBALAGEM.



O sistema modular Handtmann é perfeito para a produção, controlo de peso (giveaway), transferência e depósito para embalagem de produtos como hambúrgueres, carne picada ou produtos alternativos vegan/vegetarianos. O design modular desta solução de automação composto pela enchedora a vácuo VF800, formador de hambúrguer/almôndega FS525, ou porcionador de carne picada GMD99-2, cinta retrátil RB 371, cinta de alimentação ZB 375 e dispensador de cuvetes TD 387, permite o manuseio flexível, eficiente e seguro de produtos, numa ampla gama de processos de produção.

Mais informações em: www.handtmann.com/food



handtmann
Ideias com futuro.



Coren

DUROČ
50%

Marinados

Criação de porcos *Duroc*, por Coren

Criamos suínos sob rigoroso controlo durante todo o processo de produção, garantindo a biossegurança, alimentação e maneio.

Proporcionamos um ambiente limpo e bem ventilado, com luz natural e espaço suficiente para criar porcos sem stress, garantindo uma excelente saúde animal em condições de máximo bem-estar. O nosso controlo abrangente do ciclo de vida demonstra o nosso compromisso em fornecer aos consumidores alimentos de elevada qualidade.

Só uma marinada natural e carne de raça selecionada podem atingir a suculência e a tenrura dignas da qualidade culinária premium. Uma carne única que os consumidores modernos podem facilmente saborear em casa.

- ✓ **QUALIDADE SUPERIOR DA CARNE**
Carnes muito suculentas, que se destacam pela sua tenrura, sabor e maior infiltração de gordura.
- ✓ **SABOR MAIS INTENSO E NATURAL**
A gordura intramuscular realça o sabor, fazendo com que a marinada se destaque e penetre melhor.
- ✓ **VERSATILIDADE GASTRONÓMICA**
Perfeito para grelhador, forno, churrasqueira, frigideira ou até mesmo a baixa temperatura.
- ✓ **ORIGEM RECONHECIDA**
Em Portugal e na Europa, *Duroc* é sinónimo de qualidade.
- ✓ **VALOR AGREGADO PARA O CONSUMIDOR**
O selo **DUROČ** permite um melhor posicionamento em comparação com as carnes genéricas.
- ✓ **DIFERENCIAÇÃO NA LINHA**
Destaca-se das marinadas tradicionais pela sua qualidade visível e origem reconhecida.



Pimentão doce

Bife do Lombo marinado com pimentão doce. Bandeja ATM.



Lombo marinado. Embalado a vácuo.



Pimentão doce

Lombo marinado com pimentão doce. Bipack a vácuo.



Ervas finas

Lombo marinado com ervas finas. Embaladas a vácuo.



Pimentão doce

Costelas marinadas com pimentão doce. Embaladas a vácuo.



Pimentão doce

Lombo marinado com pimentão doce. Embalado a vácuo.



TERRAS DO DEMO: TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E 270 “HISTÓRIAS DE VIDA”

Casados há 15 anos e parceiros de negócio, Joana Pinto e Diogo Cardoso lideram o Grupo FTD - Fumeiros Terras do Demo - um dos maiores operadores nacionais no setor das carnes frescas e enchidos. Entre tradição, inovação e responsabilidade social, contam como equilibram a vida familiar com a administração de uma empresa que já dá emprego a mais de 270 pessoas.

Joana e Diogo completam-se dentro e fora de portas. Pais de dois filhos e cúmplices num projeto de vida comum, estendem essa cumplicidade à gestão da empresa. Hoje, partilham a administração do Grupo FTD, continuando o legado familiar.

O Grupo FTD teve a sua génese em 1979, quando José Cardoso – pai de Diogo e fundador do Grupo – depois de uma longa experiência

no setor das carnes, dedicou-se à produção de enchidos de fumeiro, característicos da região.

Atualmente, o Grupo FTD está presente praticamente em todas as cadeias de distribuição e comércio tradicional, exibindo a sua marca “Terras do Demo”. Conta com duas unidades de produção: uma de produtos tradicionais fumados, em Vila Nova de Paiva, no distrito de Viseu, e a outra em Armamar, de desmancha, produção e embalagem, de carne fresca e produtos transformados de suíno.

Foi nesta última unidade que nos encontramos com Joana Pinto e Diogo Cardoso para uma conversa aberta, bastante interessante, e, ao mesmo tempo, sentida e corajosa.

Diogo Cardoso é administrador do Grupo FTD, “Exerço todas as funções que a empresa

me exige, para termos tudo o mais organizado possível”. Joana Pinto assume a partilha na administração e acumula a direção do departamento de Recursos Humanos e o de Qualidade. “Assumimos a administração em conjunto: o Diogo dedica-se mais à parte dos números e eu foco-me na dimensão humana. É assim que nos equilibramos”.

Alguns estudos, como um lançado recentemente pela IZA – *Institute Of Labor Economics*, revelam que o resultado obtido por casais empreendedores geralmente é superior ao de outros tipos de parceria. Por outro lado, defende o estudo, que, para manter as dinâmicas da empresa saudáveis, para além de uma boa relação com o companheiro, é necessário traçar uma linha divisória muito clara entre a empresa e o lar.

»



↳ Diogo Cardoso.

“DIZ O ESTUDO QUE, AO TENTARMOS MANTER O TRABALHO E A VIDA FAMILIAR SEPARADOS, PODEMOS FICAR MAIS STRESSADOS...”

A sabedoria popular diz que não devemos misturar trabalho com vida pessoal. Não devemos levar os problemas para casa, e há que evitar tratar questões pessoais no horário de trabalho. Mas será mesmo assim? Pois... mas não é bem assim, como aponta outro estudo recente publicado na revista americana *Human Relations*.

Diz o estudo que, ao tentarmos manter o trabalho e a vida familiar separados, podemos ficar mais stressados – tentar integrar as duas vertentes é a melhor estratégia para encontrar o equilíbrio e ter maior eficácia, sugerem os investigadores responsáveis pelo estudo. E foi exatamente por este tema que iniciamos a conversa com o casal.

A vida de casal é compatível com a vida de administradores?

Joana: A verdade é que não é fácil. Existem dias difíceis e dias de uma exigência extrema, que nos obrigam, muitas vezes, a levar trabalho para casa. Mas, no fim, compensa, porque somos muito unidos e também muito críticos um com o outro. Procuramos sempre saber a opinião um do outro em primeiro lugar, pois, sem dúvida, é a pessoa com quem mais me identifico no trabalho.

Diogo: “Nas empresas familiares é natural levar o trabalho para casa. Desde pequeno vi isso acontecer com os meus pais.”. Naturalmente, evoluímos e tentamos não falar muito de trabalho em casa, mas também é devido ao reconhecimento que temos vindo a ter que nos obriga a isso.

Joana: Quando existe a necessidade de estarmos ambos ausentes da empresa, é inevitável que tratemos de questões de trabalho em casa. Queremos liderar pelo exemplo e, por esse motivo, há situações que exigem uma resolução imediata. Em casa, por vezes, é mais tranquilo, permitindo-nos lidar com essas questões sem a pressão do ambiente laboral.

Olhando para a vossa empresa com um pouco mais de atenção, por exemplo, nas redes sociais, há um ponto que ressalta à vista para além do produto: os recursos humanos. É uma questão muito sensível para a empresa?

Joana: Gerir pessoas é talvez a missão mais desafiante da empresa: árdua, mas também apaixonante. Felizmente, não é por acaso que temos uma equipa incrível. Temos excelentes profissionais que nos fazem sair da nossa zona de conforto, porque acabamos por estar aqui um pouco absorvidos pela missão de obrigar a “máquina” a andar. Se a “máquina” não andar, não conseguimos corresponder às nossas obrigações, mas também é uma responsabilidade social, contamos com uma

equipa composta por colaboradores de diversas nacionalidades. Tentar chegar a todos da mesma forma e acolhê-los da mesma forma é um trabalho muito difícil, mas muito compensador.

Compensador como?

Joana: pela forma como nos agradecem, como lidam com o trabalho, como correspondem às nossas ideias, e isto é muito importante, porque o nosso objetivo também é fixar pessoas no interior. Estamos no interior do interior e fixar pessoas aqui não é fácil, não é fácil contratar, mas mesmo assim queremos continuar este registo, porque é muito importante que as pessoas se sintam bem e nós trabalhamos para essas pessoas. »



Unidade de desmancha e transformação em Armamar.





↳ Unidade de fumeiro em Vila Nova de Paiva.

Quando fala em missão árdua, refere-se a quê?

Joana: Temos colaboradores de várias nacionalidades a trabalhar connosco. Alguns deles, muito provavelmente, têm aqui a sua única refeição diária. Quando falo em trabalho árduo, refiro-me precisamente ao desafio de encontrar soluções para estas situações: como podemos garantir que todos têm acesso a refeições adequadas às suas necessidades? A tomada de decisões nem sempre é simples, pois exige um equilíbrio entre a razão e o coração. Muitas vezes refletimos sobre isso: o Diogo tende a decidir com base na razão, enquanto eu sigo mais a vertente do coração.

Chegam a um equilíbrio?

Diogo: É difícil, porque, gostemos ou não, os números estão sempre no centro das atenções. Mas para nós, o impacto social tem um peso enorme. A verdade é que os resultados financeiros são fundamentais, mas não como

fim em si mesmos. São o meio que nos permite investir nas pessoas, garantir bem-estar, promover qualidade de vida e cumprir a nossa responsabilidade social. No fundo, é isso que realmente nos move.

Joana: Por vezes somos confrontados com decisões que podem não ser as mais favoráveis para nós, mas que são necessárias para garantir o bem-estar de todos. Temos a responsabilidade de nos preocupar com a saúde e a qualidade de vida dos nossos colaboradores. Muitas vezes chegam primeiro sozinhos e, posteriormente, reúnem-se com os seus familiares, o que é uma realidade constante. A vida fora daqui não será fácil para muitos deles, e, por isso, na Terras do Demo assumimos a responsabilidade social de os acolher devidamente na empresa, criando as condições necessárias para que, mais tarde, possam receber as suas famílias em circunstâncias dignas

Com 270 trabalhadores e uma presença considerável de estrangeiros, é fácil gerir

a diversidade cultural?

Joana: A maioria dos nossos colaboradores é portuguesa, mas contamos atualmente com trabalhadores de 11 nacionalidades diferentes. Consideramos que esta diversidade é um ponto forte para a empresa. Procuramos implementar uma política de inclusão eficaz, que garanta que todos se sintam valorizados, ouvidos e plenamente integrados no ambiente de trabalho.

Diogo: Criámos um horário concentrado muito bom em Portugal: 12 horas por dia, três dias por semana, resultando em 36 horas semanais com o mesmo salário. Criámos duas equipas - uma trabalha segunda, quarta e sexta-feira, a outra terça, quinta e sábado, com rotação quinzenal - permitindo, assim, que os colaboradores tenham fins de semana prolongados a cada duas semanas. Estes horários são diferentes e conseguimos fixar talento, especialmente entre os portugueses a maioria procura-nos por isso. Para viabilizar o modelo, tivemos de duplicar a equipa, e com isso não só atraímos mais pessoas como »

INOVAÇÃO EM CÁRNICOS

Uma vasta gama de produtos escolhidos para a sua expansão.

www.diverembal.pt

APLIQUE PREPARADOS ESPECÍFICOS

Garanta um toque diferenciador nos seus preparados.

APRESENTE SOLUÇÕES CLEAN LABEL

Não precisa de encher as listas de ingredientes quando não é necessário.

ADAPTE-SE À LEGISLAÇÃO EM VIGOR

Evite os riscos de utilização de ingredientes inadequados.

DIVERSIFIQUE OS SEUS TEMPEROS

Uma gama de misturas que o vai ajudar a evoluir.

SOLUÇÕES ALIMENTARES

- Aditivos e aromas
- Embalagens para vácuo
- Embalagens recicláveis
- Fibras e Texturizados
- Papel separador
- Pão ralado e coberturas
- Preparados para salsichas, hambúrgueres e carne picada
- Marinadas
- Temperos e ingredientes
- Tripas de colagénio, plásticas e celulósicas

DESAFIE-NOS A INOVAR CONSIGO

Contamos com uma equipa técnica para o desenvolvimento de novos produtos.

CONTACTE-NOS PARA
SABER MAIS INFORMAÇÕES

diverembal@diverembal.pt

Tel: (+351) 211 926 260


Diverembal®



Mude as regras do jogo

Sistema de etiquetagem GLM-levo CleanCut



também conseguimos mantê-las conosco.

As pessoas estão satisfeitas? Em turnos de 12 horas as pessoas são produtivas?

Diogo: estão satisfeitas porque o sistema proporcionou mais qualidade de vida. As pessoas até são mais produtivas e foi tudo uma questão de adaptação. Além disso, não estamos a falar de 12 horas seguidas, para minimizar o impacto, as pessoas param para as 3 refeições diárias. Não podia ser de outra maneira.

A produção levanta invariavelmente a questão da formação. A formação é um fator-chave da vossa gestão?

Joana: A nossa formação interna centra-se tanto na qualificação dos colaboradores como na garantia da qualidade em todas as vertentes: do produto, do trabalho e da função desempenhada. Contamos com formadores capacitados, capazes de ministrar formação também em inglês, uma vez que alguns trabalhadores não dominam o português e comunicam ape-

nas no seu idioma de origem e em inglês. Para nós, a formação é absolutamente essencial. Neste momento, estamos a preparar uma ação de primeiros socorros, que consideramos fundamental na nossa área de atividade. Este tipo de investimento nos recursos humanos acrescenta valor não só à vida profissional, como também à vida pessoal e familiar dos trabalhadores. Acreditamos que a formação gera qualidade, e a qualidade exige rigor. Por isso, somos exigentes em todas as fases da cadeia, des- >>

GLM-levo CleanCut. A etiquetagem perfeita.

A solução completa de etiquetagem, composta por etiquetas sem papel suporte/base, hardware, softwar, serviço e suporte técnico para um aumento imediato da produtividade, eficiência e sustentabilidade nos seus processos produtivos. Agora é possível produzir com menos resíduos. Os rolos de etiqueta Bizerba CleanCut funcionam sem papel de suporte/base e têm mais 90% de etiquetas que os rolos convencionais. Assegurando assim uma diminuição no tempo de paragem do equipamento e uma produção mais sustentável.



Mais informações
Contacte-nos e descubra o que o sistema de etiquetagem GLM-levo CleanCut pode fazer por si.



de a matéria-prima até à embalagem final, e isso implica disponibilizar formação adequada em cada uma dessas etapas. Incluímos igualmente a componente social, já que, com 11 nacionalidades diferentes, coexistem culturas, religiões e formas de ver o mundo muito diversas. Não pretendemos que todos pensem da mesma maneira, mas acreditamos que o respeito mútuo é essencial, tanto para a qualidade de vida de cada um como para a concretização dos sonhos, objetivos e interesses da empresa.

Os recém-chegados quanto tempo têm de formação?

Diogo: numa empresa como a nossa, a formação é contínua, mas na primeira semana – acordado com as nossas chefias o colaborador entra e está junto a um colaborador experiente e responsável, passado uma semana e às vezes até é preciso mais tempo vai trabalhar sob orientação. No nosso ponto de vista, a melhor formação é esta prática enriquecida com a teoria em simultâneo.

E se não tivessem estrangeiros?

Diogo: era muito complicado. Em termos de contratação também temos uma coisa que é do agrado das pessoas. Para além do horário, como já disse, não fazemos contratos a prazo, as pessoas entram imediatamente para efetivos na empresa.

Foi “virilizado” na sociedade portuguesa, por razões, enfim, estratégicas, para não dizer outra coisa, que as empresas contratam estrangeiros porque pagam ordenados inferiores.

Joana: não é verdade! Não podemos confundir mercado de trabalho com trabalho ilegal. Se já há fiscalizações para a igualdade de género, homem e mulher, categoria igual, salário igual, imagine o que é ter imigrantes em trabalho ilegal. Não pode acontecer, é completamente ilegal, condenável e não corresponde à nossa forma de estar na vida. Consideramos todos por igual, damos a todos as mesmas possibilidades de qualificação. Temos vários exemplos na nossa empresa, como por exemplo uma pessoa de nacionalidade cabo-verdiana que chefia o setor da desmancha, bem com uma pessoa de nacionalidade indiana que chefia o setor de etiquetagem em um dos turnos.

Vamos falar do vosso crescimento. Há um antes e depois da vossa parceria com a cadeia Mercadona?

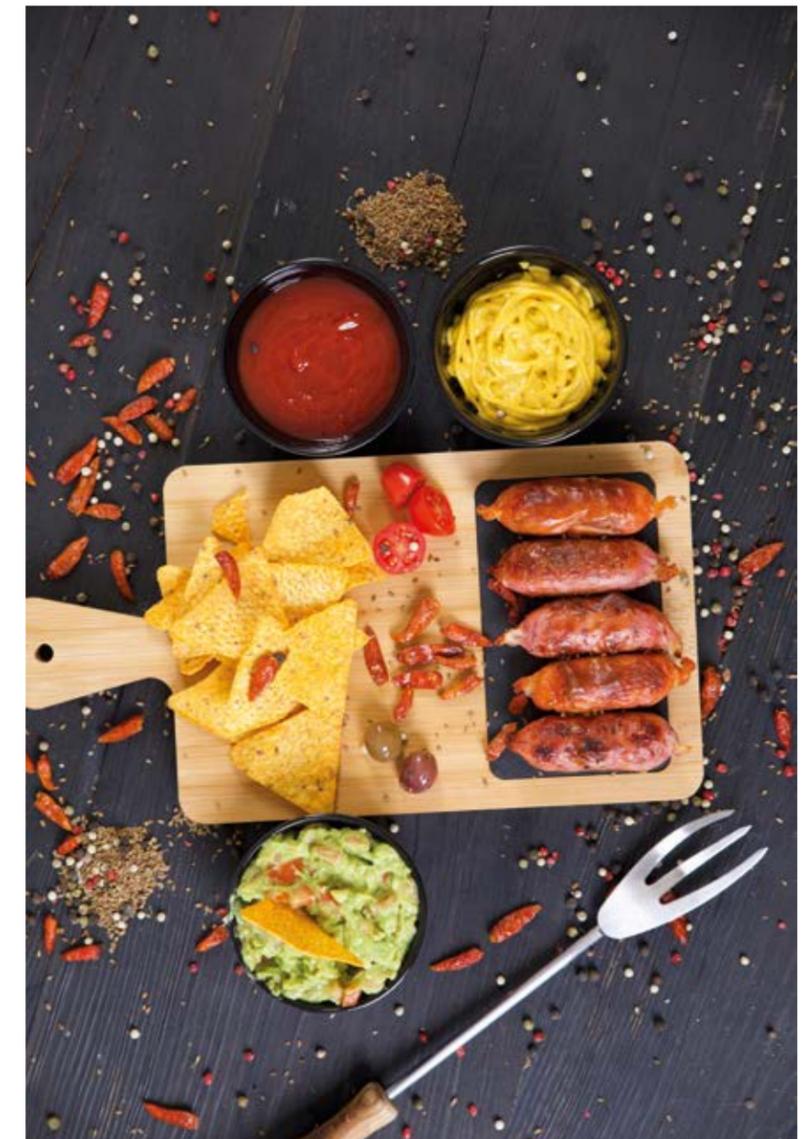
Diogo: há um antes e depois. Mas para falar do antes, tenho que falar de um início, de uma história, de um facto posterior, para se perceber o depois. O antes foi quando ficámos com esta empresa (Fumados Douro), tínhamos só a unidade que você conheceu, que já estava a ser pequena e até tínhamos iniciado a candidatura ao “Portugal 25” para construir uma nova unidade. Entretanto, como adquirimos esta empresa, pela oportunidade e proximidade, pelo valor, pela fundamentação, pela experiência e por outros critérios ficamos com a empresa, em vez de fazer uma nova.

Portanto, viemos para aqui com uma ideia micro, a nossa realidade era micro, era de trabalhar o fumeiro tradicional. Esta unidade

tinha matadouro, tínhamos logística de talhos, distribuíamos carne desde Viana do Castelo até Ferreira do Zêzere com 16 camiões, duas entregas por semana. Estamos a falar de 2017, tudo isto antes do de todas as mudanças e estratégias comerciais.

Com as alterações e estratégias comerciais o que vos trouxe?

Trouxe-nos escala industrial, exatamente o que precisávamos para dar o salto. Delineamos um objetivo e uma estratégia para a empresa, onde encerrámos o matadouro e onde nos focámos naquilo que era concretamente o nosso objetivo, começar a converter um porco em cuvettes. »





E sim, houve um antes e um depois, mas, acima de tudo, houve uma mentalidade que entrou na nossa equipa, que é fazer um produto de excelência que resultou num sucesso. Tudo isto graças ao trabalho de toda a nossa equipa, aos nossos fornecedores, a todos os clientes e parceiros de negócio pela confiança.

Foi um momento ou foi fruto do trabalho desenvolvido?

Costumo dizer que nada é por acaso, vem do trabalho e depois precisamos de um pouco de sorte. Alguma sorte tem que haver com o percurso, eu conheço muito boa gente que luta e trabalha muito e a sorte não está com eles. As situações têm que ser contextualizadas desta maneira. Agora, não vou dizer que foi um momento, foi uma necessidade recíproca. A Mercadona, um dos nossos principais clientes, tinha a sua estratégia. Em 2018 fez uma

pesquisa exaustiva com uma equipa no terreno, habilitada para encontrar fornecedores para servir o Mercadona em Portugal. Essa equipa visitou-nos e depois de negociações com outros players, optou pela nossa casa.

De que forma é que a vossa empresa reflete preocupações ambientais?

Diogo: temos preocupações ambientais, mas ainda temos muito a fazer. Pegámos numa empresa que, a nível infra-estrutural, não conhecíamos, e somos surpreendidos à medida que vamos mexendo nelas. Uma delas foi a estação de tratamento de águas residuais, que tivemos de fazer a requalificação da ETAR (Estação de Tratamento de Águas Residuais). Mas deixe-me dizer: para nós, as preocupações ambientais são encaradas de forma diferente. Não fazemos melhoramentos ambientais de show-off, não queremos. Estamos a mudar as

centrais de frio, o que nos permitirá fazer uma poupança energética de 50%, para além do aumento substancial de painéis fotovoltaicos. Além disso, todos os equipamentos que temos no chão-de-fábrica, desde 2019, foram adquiridos – cada um com a sua atualização – com os requisitos de se tornarem mais eficientes e menos penalizadores a nível ambiental. Todo o trabalho que estamos a fazer obriga a um esforço adicional, porque está a ser feito em cima de uma infraestrutura já existente que não estava preparada para a realidade atual. Se tivéssemos construído uma unidade de raiz, seria muito mais fácil e menos dispendiosa.

A vossa produção é de volume. O volume é compatível com a qualidade?

Diogo: é compatível, porque quanto mais volume, mais necessidade temos de nos reajustar produtivamente. »

A NOSSA GERAÇÃO DE TERMOSELADORAS:

potentes, fiáveis, flexíveis e equipadas para o futuro

MULTIVAC amplia continuamente a gama de produtos TX-Line.

Todos os modelos da série TX caracterizam-se por uma estrutura robusta e um controlo inteligente. Desta combinação resultam máxima potência, fiabilidade e flexibilidade, convertendo as novas termoseladoras em soluções pioneiras no nosso mercado.



▶ COMPROVE-O



MULTIVAC

multivac.com | 214 195 541



TERRAS DO DEMO

CARNE & CONVENIÊNCIA



“Terras do Demo” nas cadeias de grande distribuição.

2013 – “Terras do Demo” obtém a certificação IFS-Food – International Featured Standard.

2017 – O Grupo FTD adquire uma unidade de produção em Armamar, aumentando substancialmente a sua capacidade de produção.

2019 – A nova unidade dotou o Grupo de novas valências, passando a ter o seu processo verticalizado, apostando no desenvolvimento de novas linhas de produtos

fatiados e cuvetizados de carnes frescas e charcutaria, sendo atualmente um dos maiores operadores nacionais.

2023 – O Grupo FTD controla todo o processo produtivo, garantido um circuito completo e rigoroso no tratamento dos seus produtos de charcutaria, fatiados, carnes frescas e congeladas. Presente em mais de 20 países, o Grupo FTD não para de inovar e de se reinventar.

2025 – Com mais de 270 colaboradores, o Grupo orgulha-se de ter competências técnicas, equipamentos e infra-estruturas de

ponta, que lhe permitem oferecer produtos de excelência.

O percurso da “Terras do Demo” é um exemplo de como a tradição e a inovação podem andar de mãos dadas para gerar crescimento e impacto económico.

Com uma estratégia bem definida e um compromisso firme com a qualidade e pessoas, a empresa reafirma-se como uma referência do setor agroalimentar, levando o nome de Vila Nova de Paiva, Armamar e do interior do país cada vez mais longe.

PUB



Não é a mesma coisa. Reajuste produtivo pode não ter nada a ver com qualidade de produto...

Concordo, mas a qualidade do nosso produto já está selecionada, independentemente da quantidade. Temos critérios de exigência superior, quer na matéria-prima, quer na elaboração dos nossos produtos. Mantemos a qualidade superior e a homogeneidade do produto. A única coisa é garantir a produtividade, uma coisa é fazer 5000 kg, outra é fazer 50.000

kg. Somos muito rigorosos, porque para termos bons resultados, não podemos abrir mão de certos requisitos e a matéria-prima é uma evidência disso.

Segundo consta, a curto prazo vamos voltar a conversar...

Provavelmente (Gargalhada).

Grupo FTD. Marcos importantes

1979 – José Cardoso iniciava a sua atividade de fumeiro tradicional, que seria a génese do Grupo FTD (Grupo Terras do Demo).

2000 – A unidade de Vila Nova de Paiva inicia a atividade de produção de charcutaria de cariz tradicional.

2008 – “Terras do Demo! dá os primeiros passos de exportação.

2009 – Assiste-se à entrada de produtos >>



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS INDUSTRIAIS DE CARNES

SEMINÁRIO ANUAL DA APIC

“Carne: Ética e Preconceito”

Contaremos com a presença do Secretário de Estado da Agricultura, Eng. João Moura

Debate com jornalista, investigadores, médica e nutricionista

Degustação e Momento musical

Sociedade Filarmónica de Chãs
Leiria, dia 29 outubro

Inscrições:
sec@apicarnes.pt

Inscrição gratuita para associados da APIC ou com convite





Patrocinado por:



SUBIC

GROUP

A **SUBIC Group**, através das sinergia das três empresas que compõem o grupo, é referência no setor alimentar e tecnológico, desenvolvendo soluções que se destacam pela inovação, sustentabilidade e qualidade. Na **SUBIC Group**, o nosso compromisso é gerar valor para os nossos clientes e colaboradores, promovendo uma cultura pautada na excelência, responsabilidade ambiental e evolução constante, sempre em busca de um impacto positivo para a indústria.



FESSMANN

A **FESSMANN Ti3000** oferece mais de 1,5% de rendimento adicional em comparação com outros sistemas, destaca-se pela sua flexibilidade e pelos melhores resultados de circulação de ar em tempos de processo reduzidos.



DIBAL

A **DIBAL LS-5000** é uma etiquetadora automática de pesagem e etiquetagem de alta velocidade: até 200 embalagens por minuto. Uma solução avançada e completa para pesagem e rotulagem de produtos, cumprindo todos os requisitos regulamentares da União Europeia.



Seydelmann

Com mais de 180 anos de experiência a **Seydelmann** apresenta a picadora automática **AE130-3** com capacidade até 3.500 Kg/h. É uma máquina de alto rácio dimensão/produção. O senfim cónico de duas velocidades potência o a alta qualidade do produto final.



GRASSELLI

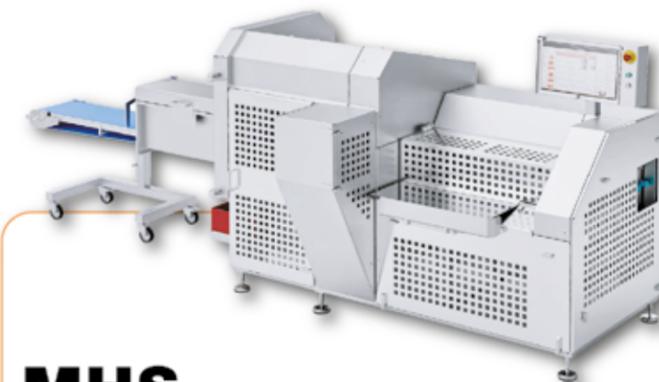
YOUR SLICING EXPERTS

A **GRASSELLI KSL DV**, para cada peito e com base nas configurações da receita, decide automaticamente como cortar o produto, quantas lâminas utilizar e a espessura de corte ideal para obter o máximo rendimento.



VEMAG

A **VEMAG HPnx** é uma enchedora de alta tecnologia que oferece uma série de vantagens, tais como, o sistema patenteado de duplo senfim que permite um porcionamento suave e preciso potenciando a qualidade do produto final.



MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

O **MHS FS 800** é uma fatiadora de alimentos contínua que tem a possibilidade de trabalhar a peso fixo. O conceito inovador permite também o processamento de produtos congelados até cerca de -8°C. É ideal para porcionar produtos cozinhados e processados.



“...SÉRGIO RIBEIRO, DIRETOR-GERAL DA LUSOCARNE – WORLD PRIME BEEF, É UM ESPECIALISTA, INTERNACIONALMENTE RECONHECIDO, EM CARNE MATURADA...”

JACINTO, A MARCA QUE O MUNDO CONHECE

A maturação da carne é uma etapa que a maioria dos consumidores desconhece. Para muitos, é uma moda, como aquelas pessoas que compram vinho pelo preço, ou vão para um destino turístico porque uma *influencer* esteve lá à pala e diz que é fantástico. Para outros, é uma forma de consumir carne com o devido ritual de uma experiência sensitiva excelsa. Realmente, a maturação é um processo que visa explorar ao máximo as características organolépticas da carne, como o sabor, a tenrura... para além de impressionar todos os sentidos.

Apesar de ser uma “ciência” antiga, a carne maturada ganhou popularidade nos últimos anos na indústria alimentar e na restauração e, talvez por isso, surgiram mitos que, naturalmente, levantaram muitas dúvidas. Uma delas, talvez a mais inquietante, a falta de conhecimento sobre a sua segurança alimentar.

A EFSA – *European Food Safety Authority* (Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar) veio colmatar e dissipar todas as dúvidas. Com uma base sólida e científica, um estudo da EFSA concluiu de forma inequívoca que “as carnes maturadas são tão seguras como as carnes frescas, desde que se cumpram os requisitos”, enfatizou o Presidente do Painel de Riscos Biológicos da EFSA, o cientista Kostas Koustoumanis.

Herdeiro de um legado de conhecimento na matéria, Sérgio Ribeiro, Diretor-Geral da Lusocarne – *World Prime Beef*, é um especialista, internacionalmente reconhecido, em carne maturada. O seu avô maturava carne de forma *naif*, o pai maturava carne há mais de 40 anos, como mestre de si mesmo. Sérgio Ribeiro dirige uma empresa totalmente dedicada à maturação de carne. A única empresa no país certificada para maturação de carnes

com licenciamento industrial de maturação, passado pela DGAV.

Sérgio Ribeiro inspirou-se nos seus predecesores. Uma família numerosa de negociantes de gado e talhantes, gerações e gerações a negociar gado, a desmanchar reses, a fazer pela vida. Ainda criança, olhava para o seu mundo com muita curiosidade, já adolescente aprendeu a vivê-lo com intensidade.

O seu pai, José Jacinto, representa a quarta geração de talhantes da família e foi o seu mestre na arte de maturar carne. A mãe, Maria Carminda, professora primária (uma professora primária mesmo aposentada nunca deixa de ensinar), desde sempre que esteve ligada ao negócio da família e, mesmo agora, com 70 primaveras, trabalha todos os dias e dirige dois talhos em Apúlia, Esposende.

»



→ Marca Jacinto, a jóia da corôa. Os micro-organismos fazem o seu trabalho,tranquilamente, na máxima quietude.

Os teus pais são inspiradores para a tua vida profissional?

Em todos os sentidos. Não só pelos valores que me transmitiram, mas também pela força que ainda me dão. São um exemplo.

Como é que o teu pai começou a maturar carne, quando ninguém falava nisso?

É uma pergunta difícil de responder, porque não sei. Às vezes quero acreditar que inicialmente foi por acaso, provavelmente, foi a partir de alguma peça esquecida no frigorífico, não sei. Provavelmente, começou por fazer algumas experiências, cometer alguns erros, naturalmente, e chegar a um ponto que os clientes cada vez mais pediam carne "daquela" (tenra, suculenta e saborosa), por alguma coisa era.

E no teu caso?

Eu sou fruto daquilo que aprendi com o meu pai, foi a minha base de conhecimento. Depois, foram experiências, aprendizagens, até chegar ao ponto de carne maturada superiormente, que é o que temos para oferecer.

O que é uma carne bem maturada?

É uma carne com um rigoroso controlo de bactérias, desumidificação e ventilação. São condições *sine qua non* para retirar a humidade da carne. Estamos a decompor positivamente a "pele" da carne, mas é imprescindível controlar de forma muito precisa a temperatura, a humidade das câmaras. A separação entre carne maturada e carne podre é uma linha muito ténue.

Se quisermos maturar a carne muito rapidamente, basta colocá-la à temperatura ambiente, ao sol, e em meia dúzia de dias atinge um grau de maturação, entre aspas, que uma carne que está quarenta dias numa câmara de maturação a seco, porquê?

Porque não está a maturar, está a apodrecer. As bactérias vão proliferar e com a ação do meio ambiente o apodrecimento é muito rápido.

A vossa maturação é totalmente a seco. Qual é a tua opinião sobre maturação húmida?

Não existe! Maturação húmida não existe. Se partirmos do princípio que a maturação é uma

desidratação da carne, portanto, o objetivo é retirar a humidade à carne, para concentrar a proteína.

Cerca de 70% do músculo é constituído por água...

Exatamente, por isso, se asfixiarmos a carne dentro de um saco de vácuo, a carne corre o risco de apodrecer porque a humidade que sai da carne fica dentro do saco e, como retrai, aperta a carne e o líquido que fica estagnado dentro do saco.

Nós temos 11 câmaras de maturação com o ambiente completamente controlado, inclusive, o controlo de bactérias, que é o mais importante.

As carcaças entram todas em fresco nas vossas instalações?

Praticamente, embora a maturação comece logo após o abate, a partir do rigor mortis a natureza começa logo a trabalhar, daí receberem enormes cargas de frio para provocar a descida rápida do Ph, isto no matadouro, o que muitas vezes não acontece, e aqui temos um problema. Podíamos estar noutro pa- »

“A MATURAÇÃO DA CARNE É UMA ETAPA QUE A MAIORIA DOS CONSUMIDORES DESCONHECE..”

tamar se tivéssemos matadouros à altura. Os matadouros são pouco rigorosos e, portanto, oferecem uma má prestação de serviços.

Qual é a origem dos vossos animais?

Desde as raças autóctones a cruzados, nacionais e espanhóis. Vamos às feiras de Espanha comprar gado que é abatido em Portugal ou Espanha.

Quais são os critérios na escolha dos animais?

Observar onde os animais nascem e crescem, como são tratados, de maneira a comprovar que foram criados e alimentados da melhor maneira. A nossa aposta nas raças autóctones é a forma de ir ao encontro dessas características, e é fundamental para fazer a diferença e conseguir uma excelente matéria-prima. Galega, Minhota, Barrosã, Arouquesa, Mirandesa, Cachena, Marinhoa e Maronesa, fazem parte da nossa seleção.

Quais são os critérios para definir a idade dos abates?

A idade de abate tem a ver com a qualidade do animal. Temos várias marcas e gamas e tentamos encaixar a qualidade dos animais nas respetivas marcas e gamas.

Neste momento, as nossas escolhas abrangem um leque grande de animais. Temos desde novilhas e vitelas para a nossa marca "Novilha", como, por exemplo, a vitela da raça Minhota com o selo oficial da Associação da Raça Minhota. São escolhidas a dedo por nós há muitos anos, respeitando sempre os mesmos critérios. Com a maturação feita por nós, o produto fica incrível.

A maturação beneficia a carne jovem?

As novilhas, mas tem que haver algum rigor. Têm que ser gordas, têm que ter preferencialmente entre 18 e 20 meses e com alguma infiltração muscular, premissas essenciais para se poder alongar a maturação um pouco mais. É verdade que não precisa de muita maturação, mas fazemos 30 a 40 dias. »



→ Com um simples toque de dedo, Sérgio Ribeiro, avalia o teor de gordura a sua textura e o nível de infiltração.



↳ Sérgio Ribeiro inspirou-se nos seus predecessores.

E um animal adulto?

Varia consoante as exigências do cliente. Um animal adulto pode ir dos 40 aos 180 dias de maturação, contudo, o ideal sejam 90 dias.

Uma peça que entra num processo de maturação a seco, em termos percentuais, quanto é que perde de peso?

Varia, mas seguramente entre os 20 e os 30% até chegar ao consumidor.

Queres falar sobre as vossas marcas?

Temos a marca "Jacinto", que é a mais conhecida, a nossa marca *premium*, que é um produto muito especial, temos a marca "Kobegal", que é a junção entre Kobe e Portugal e que não tem nada a ver com *Wagyu*. A minha ideia foi criar um produto de excelência, a partir de animais com muita gordura infiltrada para um nicho de mercado que procura carne muito marmoreada.

Independentemente da origem e da raça...

Compro rosbifes ou carcaças de matadouros na Alemanha, Países Baixos, Dinamarca, seja onde for, só procuro o melhor que eles tenham e compro. Também posso ter animais portugueses ou espanhóis com esse nível de infiltração de gordura no músculo. Pode ser um *Wagyu*, um *Angus*, pode ser inclusivamente uma frísia ou turinas que infiltram imenso, é com este nível de infiltração de gordura na carne que vendemos na Kobegal.

A marca "Jacinto" é a Joia da Coroa...

A marca Jacinto é o excelente dentro da qualidade superior dos nossos produtos. Alberga o melhor que temos e que existe. Inclusivamente, na marca Jacinto, temos uma escala de gamas: *premium*, *super premium* e *reserva*.

Recentemente, criaste a marca 1589...

Quero fazer da 1589 a melhor marca do mun-

do de carne maturada. O produto desta marca é o sublime da marca Jacinto.

A marca Jacinto trabalha com raças autóctones, animais de qualidade superior, é possível fazer melhor?

É uma questão de escrutínio, ou seja, encontrar entre esses animais exemplares que se destaquem e ultrapassem os exigentes critérios da marca Jacinto. Digamos que é o *excellenes* (termo latim para excelente) que se eleva acima da qualidade superior.

Por exemplo?

Por exemplo, um boi com 15 anos criado e tratado por um velhote, como quem trata um animal de estimação. Neste caso, o animal partiu uma perna e tinha que ser abatido. Nas zonas onde procuro animais destes, todos os animais são bem tratados, mas há criadores que se excedem a tratar dos animais.

»



FM 500- FLOW Pack (HFFS)

- ✓ Alta velocidade de embalagem
- ✓ Máxima higiene e segurança alimentar
- ✓ Protecção > IP65



SCAN ME



Redução até 70% de material plástico



Redução de 30% no espaço para transporte

ULMA Packaging Lda. - Centro de Negócios Quinta - Verde, Fracção B
 Quinta das Fazendas Novas - 2130-102 Benavente - Tel.: 263518030
 info@ulmapackaging.pt - www.ulmapackaging.com

Não é fácil encontrar animais desses

Não, cada vez é mais difícil. É uma raridade e cada vez mais cara devido à escassez de animais e de criadores. Infelizmente, não há continuadores, não há pessoas que criem os animais desta maneira. Muitos destes velhotes criam animais pelo gosto de viver. Sentem-se vivos e úteis a fazer o que fazem.

Também crias animais...

Tenho uma exploração onde tentamos replicar animais com estas características, mas de grosso modo aquilo que se fazia bem não é fácil de replicar, porque as pessoas é que andavam nos terrenos, conheciam bem os animais, tratavam os animais como animais de estimação, todos os dias lhes passavam a mão pelo pêlo, e por mais que queiramos replicar, não conseguimos fazer o mesmo.

Quando os criadores criam os animais como família, porque é isto que é bem-estar animal, e por muito que a gente diga "tenho ali um campo e vou lá meter umas cabeças de gado e vou fazer isto e aquilo", não vão lá estar para lhe passar todos os dias a mão pelo pêlo. E, muitas vezes, os animais até são confidentes e ouvem os desabafos. Este tesouro nacional, que são as raças autóctones criadas por pequenos produtores com um, dois ou três animais, ainda existe, mas a tendência é a extinção.

A marca Jacinto é muito conhecida globalmente

80 a 90% das vendas são para o estrangeiro.

Até onde chega a carne Jacinto?

Quase aos quatro cantos do mundo. Hong Kong, Macau, Tailândia, norte da Europa... O nosso melhor cliente é um restaurante na Suécia, a poucos quilómetros de Estocolmo.

Esse cliente sueco, que penso que seja o famosíssimo restaurante AG, quando faz a encomenda específica a raça?

É esse mesmo! (Gargalhada). Quando me fazem uma encomenda, discriminam muito bem o que querem. Têm o cuidado de tratar a marca Jacinto como se fosse uma marca de luxo. Na carta do restaurante, surge a raça do animal e a origem: Carnes Jacinto.

O mundo da restauração conhece bem as carnes Jacinto. A marca supera, naturalmente, o nome da empresa (Lusocarne).

Jacinto é uma marca quase centenária, é a história de uma família, é um legado. A Lusocarne é a razão social da empresa, que também produz e comercializa produto não tão diferenciado e, naturalmente, mais acessível. Mas depois, dentro da casa-mãe, temos várias marcas com as suas gamas que, no fundo, definem os produtos diferentes que temos.

Qual é a sensação de produzir um produto "estratosférico", sublime, que é servido nas melhores steak house e restaurantes do mundo?

É uma sensação muito boa pelo reconheci-

mento do trabalho que desenvolvemos, mas também gostava de lhe dizer que a linha que separa um produto de qualidade "estratosférica", que chega aos melhores restaurantes, e um produto que pode ser perigoso para a saúde pública, é muito tênue. E parece que há muita gente que não anda preocupada com isso.

Devemos estar preocupados?

Claro que sim. Acredito que vamos ter problemas muito em breve, porque a maturação não está legislada e, inclusivamente, não se vê a União Europeia pegar no assunto, para legislar, controlar, impor regras e fazê-las cumprir. >>



→ "Este rosife vai com 10 anos de maturação e já é recorde mundial há muitos anos, mas continuo com ele porque fazemos testes na Universidade, e está em perfeitas condições de ser consumido".



ORIGEM: ARGENTINA



CARNE DA ARGENTINA DE ELEVADA QUALIDADE, PARA OS MERCADOS MAIS EXIGENTES.



CARNE DEVEESA

Reconhecida pelo seu sabor suculento e diferenciado. A Devesa destaca-se por ser um produtor líder de carne de alta qualidade que satisfaz as necessidades dos Clientes mais exigentes, a começar por uma rigorosa seleção das melhores raças de gado dos campos Argentinos.



DEVEESA GRAIN FED

Animais alimentados a cereais, de modo a obter uma carne ainda mais marmorada, tenra e suculenta.



DEVEESA GRASS FED

Animais alimentados 100% a pasto nas melhores pastagens da Argentina (Las Pampas).

IMPORTADO POR:



in f @ frimarc.pt

(+351) 961 745 028 | encomendas@frimarc.pt



WE ARE MEAT



→ "Tenho um cliente na Dinamarca que já me ofereceu 4000 Euros o quilo, mas eu não quis vender. É a nossa massa-mãe".

Estás a dizer que existe carne maturada que não é confiável?

Estou a dizer que é preciso legislar e controlar a carne maturada. É uma necessidade premente, para o bem das empresas que maturam carne, para o bem da indústria hoteleira e restauração e para o bem do consumidor.

É curioso que, no estrangeiro, quando falamos das carnes Jacinto – e já me aconteceu isso no mercado de Rungis – as pessoas pensam que as carne Jacinto são um portento e uma empresa de grande dimensão.

O facto de sermos nº 1 em Portugal e estarmos ao mesmo nível que os melhores da Europa, as pessoas pensam que temos uma dimensão gigante. Somos à dimensão do nosso país, mas não é isso que nos impede de chegarmos mais longe e competirmos com os melhores, porque temos uma excelente matéria-prima e somos iguais ou melhores em *know how* de maturação de carnes.

Olho muitas vezes para o Cristiano Ronaldo, porque durante a sua carreira teve que se debater com tudo. Foi preciso ser 5 vezes o me-

lhor do mundo para sentir o reconhecimento, principalmente, dos portugueses, que era o melhor do mundo.

Mesquinhez?

Sempre tivemos essa mesquinhez que o que

vem de fora é que é bom. Quando a marca Jacinto começou a ser marcada nos melhores restaurantes do mundo, é que os portugueses reconheceram a nossa qualidade. "Temos aqui, em Portugal, um fornecedor reconhecido em todo o mundo". Somos dos mais antigos na Europa a maturar carne! »



→ Embalagens da marca "Novilha", que inclui exclusivamente carne de vitela e novilha.

MAIS DO QUE EQUIPAMENTO, VENDEMOS SOLUÇÕES.

Fazemos a instalação à medidas das suas necessidades, ajudando-o a melhorar e inovar o seu processo produtivo.



ESTUFAS SI SERIES

Secagem . Cozedura . Fumagem



A solução que garante a excelência do seu produto final. A qualidade de construção e o seu carácter modular, conferem às estufas SI Series características únicas:

- » robustez e fiabilidade
- » versatilidade
- » avançado sistema de ventilação e aquecimento
- » utilização rápida e intuitiva
- » elevada rentabilidade e poupança energética



Simia, Lda

Penas, Edifício Simia
2870-092 Montijo

+351 212 326 970
+351 212 326 999

info@simia.pt
www.simia.pt



→ A carne Jacinto percorre os quatro cantos do mundo.

Posso ver nas tuas palavras algum descontento, alguma falta de reconhecimento, em Portugal, pelo teu trabalho?

Para nós, o reconhecimento mais importante é o dos nossos clientes. Andamos anos e anos a batalhar com os melhores da Europa e, atualmente, vendemos mais na Europa que em Portugal.

De qualquer maneira, a Lusocarne com as outras marcas está bem implantada em Portugal...

A Lusocarne tem todos os cortes da moda em todas as nossas marcas. Felizmente, vendemos aos melhores grupos hoteleiros a operar em Portugal. Vendemos muito para hotéis de cinco estrelas, fornecemos quase todos os restaurantes com estrelas Michelin. Andamos nisto há muito anos.

“QUASE QUE PODIA MATURAR CARNE NOS CORREDORES”

Há muitos anos que entro em câmaras frigorí-

ficas, estou habituado. Mas, entrar de um cenário de um dia tórrido diretamente para uma câmara frigorífica equipado só com um polo e, claro, com a bata plástica, sinto “um arrepio na espinha” que me obriga espontaneamente a levar a mão ao pescoço para compor a gola, embora sem grandes resultados. Sérgio Ribeiro, apercebendo-se da minha fragilidade e em jeito de desopressão, afirma: “quase que podia maturar carne nos corredores”.

De facto, o ambiente é fantástico. Conhecer as 11 câmaras de maturação de carne que compõem esta unidade única de maturação é uma experiência, só por si, fantástica. São estas coisas que me fazem acreditar no chamado turismo industrial, que já existe, e leva o consumidor a visitar unidades como esta para se aperceber de todo o trabalho que é feito nos bastidores antes de chegar à sua mesa.

A unidade onde são maturadas a carnes Jacinto que viajam até aos quatro cantos do mundo é um misto entre uma adega e um templo profano. Existe uma serenidade, um ambiente de total mutismo. As carcaças penduradas

pelo tendão de Aquiles, os traseiros perfilados, nas prateleiras os rosbifes, mantêm-se numa ambiência, passo o exagero, de spa de luxo. Os micro-organismos fazem o seu trabalho tranquilamente na máxima quietude. A consistência, a textura, as características organolépticas, a gordura, o sabor, a capacidade de retenção da água, tudo depende da posição certa na ordenação correta. Controlo bacteriológico total. É uma ciência. É a diferença entre os seus familiares e a sua experiência. Sérgio é senhor de uma colónia controlada de micro-organismos dedicados que se esforçam para apresentar um bom trabalho, tal como um apicultor tem enxames de abelhas. Assim como apicultor deve manter-se vigilante, atento e garantir que as suas abelhas têm o néctar suficiente para se alimentarem, também Sérgio proporciona boas condições de trabalho às suas enzimas: boa matéria-prima, controlo preciso entre a temperatura e o grau humidade, e tempo!

A cada ciclo de maturação, a carne vai ganhando tonalidades mais escuras e odores mais intensos, que evocam a complexidade do processo. O mesmo se reflete no sabor. >>



OS SEUS PRODUTOS EM BOAS MÃOS!

Somos especialistas no transporte frigorífico / refrigerado de pendurados e derivados de carne. Aliado à nossa experiência, oferecemos um serviço transporte de forma simples, rápida e fiável. Todas as nossas viaturas dispõem de sistemas de GPS e controlo de temperatura.

Francisco [+351] 967 142 989
wayfarsil@wayfarsil.pt

WAYFARSIL - Transporte de Mercadorias Lda.
Passelo das Ilhas, nº6, 6A e 6B, Infantado, 1º Andar
2670-322 Loures



↳ “Biblioteca” de rosbifes que repousam no máximo mutismo.

CARNE MATURADA

CARNE & CONVENIÊNCIA

As perceções são as mesmas de uma prova de bons vinhos e de queijos. O sabor da carne intensifica-se e a tenrura é um sentimento de suave comoção.

Sérgio vai abrindo as câmaras ao mesmo tempo que nos explica os estágios de maturação. Abre-se uma câmara e damos de caras com uma monumentalidade de carne. Sérgio Ribeiro elucida-nos: “Ficam dois meses nesta câmara. São raças autóctones, temos aqui Minhotas e Arouquesas. Aqui já foi feita uma pré-seleção para a gama alta Reserva da nossa marca *premium* Jacinto”. Ficam a apurar as pernas e os dianteiros e as fraldas que vão para *Hundred Burguers*, hamburgueria de Madrid que o *The Worlds Best Burguers* (o equivalente ao Guia *Michelin*) elegeu de melhor hambúrguer do mundo de 2025. Curiosamente, foi a primeira vez na história que uma hamburgueria conquista este prémio fora dos Estados Unidos.

E por aqui seguimos todo este processo de desidratação da carne e apuramento de aromas, com bovino adultos – machos e fêmeas – escolhidos, cada um, entre centenas de animais. Temos aqui tanto animais com 350 quilos, como animais com 700 quilos. A disparidade resulta do tamanho das raças. Por exemplo, a Arouquesa é um animal pequeno, mas depois metemos animais da raça Minhota com 700, 800 quilos.

A Minhota que é irmã da Rubia Galega...

É irmã da Rubia Galega, sendo que a raça Minhota está mais fiel à origem, está em estado puro. A Rubia Galega, além de quase não existir, está muito cruzada com Blonde Aquitaine, inclusive, já lhe chamam Blonde Galicia.

A Minhota infiltra mais gordura no musculo, é muito melhor em qualidade, é muito melhor em tudo, só que a Rubia Galega é muito conhecida devido ao marketing patrocinado pela região autónoma da Galiza.

Tive conhecimento que têm uma parceria com a ASAE, queres explicar o objetivo dessa parceria?

Temos uma parceria com a ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) para colaborarmos na formulação de uma lei futura sobre esta atividade. Têm vindo cá verificar os nossos processos, as nossas metodologias e compará-las, provavelmente, com outras.

Uma revista norte americana publicou um



↳ Para Sérgio Ribeiro a chamada maturação húmida não existe e explica porquê.

estudo onde dizia que, através da vossa maturação, conseguiram aniquilar o máximo possível de bactérias...

Foram várias revistas internacionais que publicaram esse estudo. Realmente, o nosso processo de maturação elimina o máximo possível de bactérias. Ou seja, estamos a fazer um paralelo de mudança até ao nível da carne em geral, por exemplo, na carne picada. Neste caso é um dos produtos mais atritos a bactérias, a inspeção é muito rigorosa neste capítulo, e nós comprovamos completamente o contrário. Mesmo na carne picada, com a nossa maturação conseguimos aniquilar a maioria possível de bactérias. É mais seguro picar a nossa carne maturada do que picar

carne fresca chegada do matadouro.

Provavelmente, quando chega do matadouro é quando está com a maior carga bacteriológica...

Foi feito aqui um estudo durante um ano, com especialistas da Universidade de Trás-os-Montes, testes atrás de testes, ensaio atrás de ensaios, onde conseguimos provar a menor carga bacteriológica da carne maturada picada, quando a própria autoridade alimentar defendia que a carne tinha que ser picada na hora e tinha de ser o mais fresco possível. Nós provámos o contrário.

Deu este resultado porque, ao desidratarmos a carne, estamos a retirar-lhe a carga de >>



↳ O antes e depois da maturação.

humidade. As bactérias trabalham muito na humidade, mas o nosso processo elimina a humidade, o meio-ambiente das bactérias.

Conheces alguma empresa com o teu processo de maturação?

A nossa maturação não é replicada em lado nenhum do mundo. A maturação é uma característica de cada um. Nós temos as câmaras de maturação estabilizadas há mais de 20 anos. Mesmo com estas instalações novas, trouxemos a massa-mãe e andamos a proliferar as bactérias delas, ou seja, a nossa maturação é a mesma que tínhamos há anos. Os aromas são muito característicos. Já aconteceu irem peças nossas para Hong Kong e um especialista europeu reconhecer os rosbifes como sendo nossos.

Os especialistas reconhecem a carnes

Jacinto só pelo aroma...

A nossa carne tem essa característica diferenciadora de todas as maturações. Quando um cliente compra carne Jacinto não está só a comprar carne de qualidade, está a comprar também uma maturação muito peculiar que se sente pelos aromas pelo sabor. Esta fórmula leva anos!

As nossas câmaras têm sistemas de ozono, ultravioletas, sistema de carvão (filtros) e o frio todo interligado.

Já não é uma maturação como fazia o teu avô e o teu pai...

Foi a base, mas evoluímos e, sobretudo, inovámos muito.

Temos as bactérias controladas há anos, existem premissas que são impossíveis de replicar. Se fizesse uma unidade nova tinha

de levar tudo a reboque para manter esta metodologia. Um segredo bem guardado (Gargalhada).

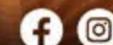
A maturação não é só meter carne numa câmara e esperar, é todo um mundo de microflora. Por exemplo, nesta câmara onde estamos, estamos no meio delas, convivemos com elas, enquanto elas andam em combate umas com as outras. Os espanhóis já tentaram replicar esta fórmula e não conseguem chegar ao grau de desumidificação que temos aqui. A minha desumidificação está toda entre os 45/50 %. Ninguém consegue fazer isto. O normal é entre os 70/80% de humidade. Desidratamos imenso. Para além dos animais serem caros, porque escolhemos o melhor, ainda perdemos muito peso. A carne pode ser mais cara, mas fica com os aromas que eu quero.

LANDEIRO®

1977

DA NOSSA TRADIÇÃO À SUA MESA

A Carnes Landeiro dedica-se à produção e distribuição de carnes de suíno e bovino, assegurando qualidade em cada detalhe.



T. +351 252 960 100
Rua de Landeiro, nº 459
4775-238 Silveiros
PORTUGAL

UMA MÁQUINA, EM MÁQUINAS



Fabrico de máquinas
e equipamentos



COMPROMISSO
DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA
GARANTIDA

Visite-nos online:



Material disponível
para entrega imediata



Showroom



Gabinete de projetos



Reparação de máquinas



Atendimento ao cliente
e assistência pós-venda



Vias aéreas



“...HOJE, ESTAMOS A ADOTAR A INFLUÊNCIA DOS CORTES NORTE AMERICANOS: OS SHORT RIBS, OS TOMAHAWK, OS T. BONE, O FLAT IRON, O CHUCK STEAK.”

A CULTURA DA CARNE

Aveiro é detentora de uma paisagem natural e urbana única, dominada pela ria de Aveiro e os braços de água que abraçam carinhosamente o espaço urbano e marcam permanentemente a história, o património, a cultura e a identidade local.

De braço dado com o canal dos Botirões, junto ao antigo mercado da Praça do Peixe, na rua Antónia Rodrigues (militar e heroína portuguesa com uma história deliciosa), encontramos a Salicarne – *Butchery & Wine*. Um estabelecimento de cultura de carne.

A fachada do edifício onde se situa o estabelecimento Salicarne evoca a influência da Arte Nova na arquitectura urbana da cidade que surgiu, no início do século XX, associado a um cenário de crescimento e prosperidade.

Mantendo a traça tradicional, o acesso ao interior do estabelecimento é feito através da porta central ladeada por duas montras. Por

cima destas, a toda a largura, uma faixa elegante indica o nome do estabelecimento com respetivo logotipo. O pormenor é que o “Sal” de Salicarne poderia ter sido inspirado nas salinas de Aveiro e dos seus métodos milenares, mas desengane-se quem, como eu, deduziu assim. A elegância do logotipo inspira-se e exibe orgulhosamente uma salicórnia, planta conhecida por sal verde que cresce espontaneamente em ambientes salinos, como a ria de Aveiro.

Roberto Silva dá-nos as boas vindas. É o gerente e sócio da Salicarne à sociedade com Nuno Maia, o seu cunhado. Iniciou a sua atividade profissional na empresa Carnes Monteiro, que “foi uma grande escola, estavam nitidamente à frente do que existia” refere. Posteriormente, consolidou a sua carreira profissional durante vários anos na área alimentar, inclusive em outros setores, uma trajetória profissional que lhe deu uma perspetiva abrangente do universo alimentar. Mas, se o seu *curriculum* fala por si, não é menos importante a sua avidez por

conhecimento. “Tenho muita curiosidade e dedico muito do meu tempo livre a aprofundar conhecimentos sobre esta profissão. Estudei e estudei bastante a profissão e tenho aplicado os meus conhecimentos”.

O ARTÍFICE

Roberto Silva fala-nos como artífice, como cortador de fusão “hoje, estamos a adotar a influência dos cortes norte americanos: os *short ribs*, os *Tomahawk*, os *T. Bone*, o *flat iron*, o *chuck steak*”.

Como é que o consumidor reage a essa informação?

O consumidor atual, sobretudo, o mais jovem, está muito bem informado e entra aqui com uma ideia formada do que quer. Pergunta qual é a raça, qual o corte, se temos cortes específicos, se fazemos cortes específicos como cortes *premium*. »



↳ Roberto Silva e Nuno Maia reuniram sinergias e a Salicarne nasceu.

Cortes específicos como?

Como, por exemplo, cortar do beijinho da pá um bife superior e um bife inferior e desnervar a carne.

Qual é o vosso tipo de cliente?

Trabalhamos com todo o tipo de cliente. Temos desde a simples febra ou carne de guisar, passando pelas raças autóctones, até à carne Wagyu. Claro que temos uma faixa de clientes mais exigentes que dão mais valor a comer uma carne de qualidade superior como a das nossas raças autóctones. Temos carnes para toda a gente.

Ao passar pela fachada da vossa loja, podem pensar que é um estabelecimento que vende caro...

Na fachada não temos a palavra *talho* nem *gourmet*, não gostamos. Realmente, as pessoas ao passarem na rua tiravam duas conclusões: ou que isto era um restaurante, ou então pensavam que era um estabelecimento extremamente caro e nós não queremos passar essa ideia. Nós queremos fazer um



↳ A Salicarne aposta em produtos de qualidade.

trabalho diferente, num ambiente diferente e queremos destacar o que há de melhor nas nossas raças autóctones.

Para uma "ourivesaria" de carnes, os

preços têm que ser compatíveis com a qualidade.

O trabalho diferenciado e a carne de qualidade superior têm os seus custos, mas também »

temos um serviço convencional de balcão com muita qualidade. Temos preços para toda a gente, temos é produtos e apresentações diferentes.

TUDO CASA BEM COM A CARNE

Naturalmente, a Salicarne não vende só carne, mas tudo o que está exposto casa muito bem com a carne, em alguns casos até de forma muito especial.

As montras – frigoríficas – exibem bonitas peças de carne. O estilo retro clássico dos anos 50 do piso xadrez preto e branco, oferece-nos uma ambiência de sofisticação e elegância. Os revestimentos em madeira conferem-lhe o conforto.

No lado esquerdo, a estante exhibe todo o tipo de produtos para acompanhar carne: temperos, complementos, molhos, especiarias, as pimentas especiais e outros produtos sofisticados. Do mesmo lado, sobressai um balcão e onde se pode observar produtos transformados de carne, de qualidade reconhecida, sem esquecer os incontornáveis presuntos de porco preto alentejano. Ao lado deste, mais recuado, o balcão das carnes muito bem apresentadas, onde brilham as carnes de raças autóctones e onde não faltam os deliciosos tutanos, que a par das molejas são uma espécie de "caviar" da carne. Do lado direito, ao centro, encontramos uma garrafeira com uma excelente seleção de vinho, ladeada por uma vitrina horizontal de maturação de carne e de um armário também vertical *winecooler*. Além disso, vendem conjuntos de facas, madeiras para aromatizar e fumar as carnes enquanto grelham, assim como os próprios grelhadores, tudo acompanhado por uma boa conversa, como não podia deixar de ser, não estivéssemos nós a falar de cultura da carne, quiçá com um copo de vinho na mão. Além disso, a Salicarne propõe produtos pré-preparados, entre os quais hamburgueres maturados, irregulares e moldados manualmente.

NUNO MAIA

Nuno Maia representa a quarta geração da família a trabalhar em carnes, num negócio de família que começou pela tradicional comercialização de gado e fornecimento de talhos.

"Eu e o meu cunhado (Roberto Silva) já andávamos a algum tempo a matutar esta ideia de abrir uma loja em Aveiro. Reunimos sinergias e abrimos esta loja com um conceito diferente com que ele se identifica e assim nasceu »



↳ A cultura da carne num ambiente sedutor.



↳ Rosbife da raça Açoriana Ramo Grande.



↳ Redondo de carne Barrosã.

a Salicarne. Uma oferta diferente que vai ao encontro de um consumidor mais bem informado e mais exigente. Aliás, na minha opinião, é este o caminho que os talhos que se queiram afirmar perante o consumidor têm que fazer.

As raças autóctones são protagonistas no vosso estabelecimento.

Temos 15 raças autóctones que oferecem a melhor carne que existe no mundo. Temos que defender o que é nosso.

Também vendem carne DOP (Denominação de Origem Protegida)?

DOP da raça Marinhoa. Hoje, no concelho de Aveiro, somos os representantes da raça Marinhoa. Existe um projeto fomentado pelo matadouro de Aveiro, que pegou na "marca" e está a desenvolver um trabalho de promoção da raça Marinhoa muito interessante.

Na raça Marinhoa trabalham com animais adultos ou mais jovens?

Não trabalhamos com animais jovens, preferimos sempre animais com mais de 24 meses, porque proporcionam o sabor máximo com um teor de gordura infiltrada muito interessante. Um animal jovem, para além de não ter muita gordura infiltrada, não está no expoente máximo de sabor, só quando o animal é adulto, bem alimentado e ganha gordura que consegue chegar ao nível superior de sabor.

A raça Marinhoa infiltra muita gordura no músculo?

Não é uma carne que infiltre muita gordura, mas tem características muito específicas e, ao comer carne de um animal adulto, vai-se tendo essa perceção.

Não estás a desvalorizar a carne jovem? Nas raças autóctones existe carne jovem

que se apodera do nosso palato de forma inequívoca, essencialmente, pelo sabor, textura e tenrura.

De maneira nenhuma. Acredito é que os animais adultos, seja qual for a raça, o sabor é mais intenso quando são adultos. Nas vitelas, só um palato muito refinado é que consegue distinguir as características. Basta olhar para *nuestros hermanos* que trabalham a carne adulta como *premium*.

CONCEITO FUTURO

Os clientes entram na *Butchery & Wine* e têm a perceção de estar a construir uma experiência diferente de compra de carne. Há um requinte em todos os gestos e o cliente quer participar da melhor maneira nessa construção. As motivações são várias: a qualidade da carne, a apresentação da mesma, o corte, a personalização de uma encomenda, as cuvetses »



“O ESPAÇO ESTÁ PREPARADO PARA QUE O CLIENTE POSSA DEGUSTAR A CARNE EM TEMPO REAL DA COMPRA...”

de cartão ou de origem vegetal, o próprio papel anti gordura produzido a partir de cartão reciclado, com a elegante imagem da casa, o atendimento. Paira no ar um perfume de cultura da carne.

Mas Roberto Silva revela-nos um segredo: “este conceito de estabelecimento tem uma outra finalidade futura. O espaço está preparado para que o cliente possa degustar a carne em tempo real da compra. Sentir e apreciar a diferença de sabor das várias raças. Um objetivo esteve sempre dentro dos nossos planos.

É um projeto ambicioso...

Admito, mas a degustação é uma boa forma de comunicação. O cliente fica com a percepção do gosto da carne que eventualmente vai adquirir e os seus sentidos ficam desde logo compro-

metidos pela excelente carne que degustou. A partir do momento que o cliente prova a carne, naturalmente, dá-se o input da compra.

DEGUSTAÇÃO, A ESTRATÉGIA

De facto, o consumidor moderno tem um comportamento muito especial. Bombardeado constantemente por informação, as suas relações de consumo podem variar tanto numa semana como num dia. Na preferência no café da manhã pode optar por um alimento mais saudável, mas ao fim da tarde apetecer-lhe um alimento mais calórico.

Atualmente, as pessoas recebem grande quantidade de estímulos que afetam as suas decisões e quando pensam nos alimentos que podem consumir, estão perante uma infinidade de opções.

Das várias estratégias que uma empresa de comércio alimentar pode adotar, a degustação é uma bela alternativa; fazer com que o cliente experiente os produtos produzidos é uma arma muito eficiente. O consumidor adquire com menor esforço e satisfação aquilo que conhece e tem confiança.

Neste sentido, o estabelecimento expõe-se de forma mais vulnerável aos ímpetos de um cliente consciente e bem mais informado.

“Não há nada melhor do que ter clientes exigentes e bem informados”.

Roberto Silva não se intimida com vulnerabilidade do seu estabelecimento.

“Há uma clientela jovem que chega aqui com a informação, aliás, como muita informação sobre o que quer comprar. Não há nada melhor do que ter clientes exigentes e conhecedores. Há realmente um nicho crescente de clientes mais jovens à procura de carne das nossas raças autóctones. Existe uma cultura de carne como a que existe no vinho”, enfatiza Roberto Silva.

»



PRESUNTO DE PORCO ALENTEJANO CRIADO A CAMPO

O Alentejo é uma região cheia de tesouros gastronómicos e um deles é o Presunto de Porco Preto Alentejano. Diferenciado, único no mundo, é uma das insignias da dieta mediterrânea, um produto de alta cozinha e glamour gastronómico. Um deleite para o paladar onde tudo influi, desde a região até à forma de o cortar.

WWW.SEL.PT



↳ Um talho com oferta alargada, onde não falta uma garrafeira muito simpática.

TALHO SABORES DA BARRA

Como não podia deixar de ser, até por uma questão de integridade, afinal de contas, “foi onde tudo começou”, fomos visitar o “irmão” mais velho da elegante *Butchery & Wine* Salicarne: o talho Sabores da Barra, situado na praia da Barra na Gafanha da Nazaré.

É um talho convencional, com uma oferta alargada que serve a população local e a população de veraneio e de fim-de-semana, onde se cruzam hábitos tradicionais de consumo com novos – e mais exigentes – hábitos

alimentares.

Neste sentido, o talho Sabores da Barra conta com uma equipa de profissionais que oferecem um serviço personalizado, um bom relacionamento com o público, sempre com atenção redobrada para corresponder às necessidades específicas, cientes que um bom atendimento personalizado é uma missão diferenciadora que alavanca maior satisfação e fidelidade do cliente. Ser um especialista aos olhos do cliente acrescenta valor ao atendimento.

O perfil do cliente, embora diverso consoante a estação do ano, não deixa de ser exigente, sobretudo na época estival. Não é por acaso, que a zona da Barra é uma das zonas mais caras do país em termos imobiliários. Neste sentido, o Talho da Barra, tem a capacidade de se adaptar a esta variação de exigência, com carne de qualidade e uma oferta variada de produtos.

Um talho é muito mais do que apenas um



↳ Vão de costeletas de bovino da raça Arouquesa.



↳ O talho Sabores da Barra dispõe de um espaço de apoio ao balcão de excelente qualidade, bem equipado, espaçoso e clean. Os profissionais estão treinados para manusear carnes em segurança, seguindo rigorosos protocolos de limpeza e desinfeção.



negócio. É uma herança cultural, um ofício transmitido de geração em geração. Os talhantes tradicionais adquiriram a sua experiência através de anos de aprendizagem e prática. O seu conhecimento dos diferentes cortes de carne, a sua capacidade de selecionar as melhores peças e a sua habilidade na preparação da carne de acordo com as preferências dos clientes fazem deles verdadeiros artesãos.

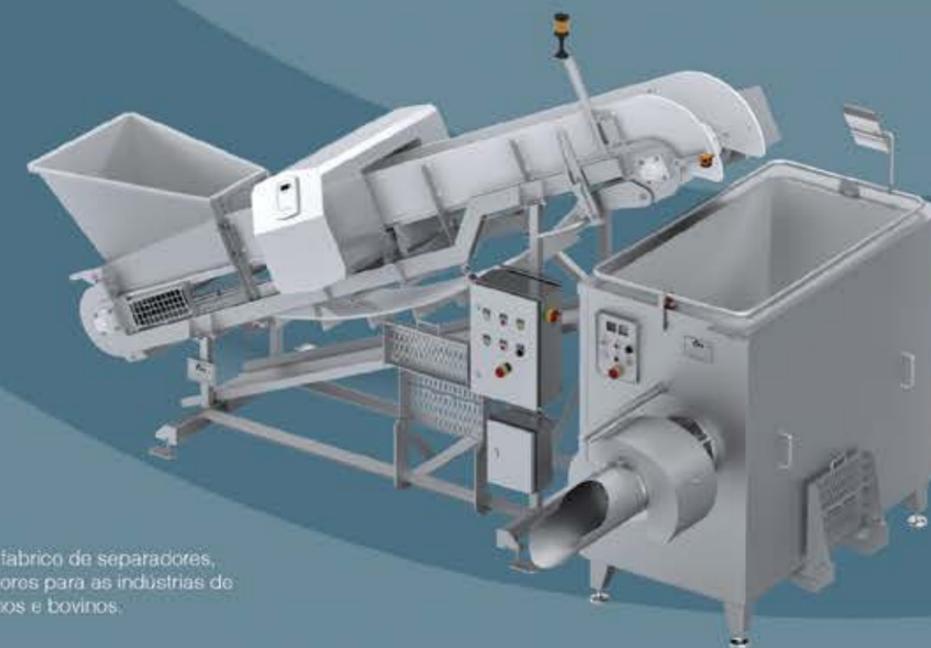
Um dos principais pilares do talho tradicional é a procura constante da qualidade. Os talhantes prestam muita atenção à origem da carne que oferecem. Mantém relações estreitas com criadores locais e fornecedores de confiança, o que lhes permite oferecer aos seus clientes carnes de mais elevada qualidade, criadas com respeito pelo bem-estar animal.

“Ao entrar nos nossos estabelecimentos, o con-

sumidor descobre um mundo onde a frescura reina. Os nossos animais são cuidadosamente selecionados e preparados no local. Esta relação de proximidade com os produtos permite aos clientes solicitar cortes específicos de acordo com as suas preferências, seja para bifes grossos e suculentos ou costeletas de borrego perfeitamente desossadas.”, enfatiza Nuno Maia.



A LIMA é especializada no fabrico de separadores, desossadores e desmoldadores para as indústrias de aves, suínos, pescado, ovinos e bovinos.



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

As enchedoras a vácuo da série P9 / P10 da KARL SCHNELL. A principal área de aplicação é a dosagem e enchimento de todos os tipos de produtos/matéria-prima viscosas baixas a altas.



FIREX
Share the taste

Cozedora industrial com agitador CUCIMIX da FIREX para cozedura de carnes; alheiras, lasanha, etc.



Schomaker
Convenience Technik GmbH

Os sistemas de fritura contínua do tipo SFE e SFT da SCHOMAKER. São para todo o tipo de produtos panados, -almôndegas, hambúrgueres, batata, nuggets, palitos de peixe, etc.



INGLESES RECEIAM CARNE NORTE-AMERICANA

Os Estados Unidos e o Reino Unido anunciaram um acordo comercial, o primeiro acordo garantido com a administração Trump depois de esta ter anunciado uma série de tarifas sobre bens estrangeiros no início de abril.

O acordo, negociado rapidamente, não é um pacto comercial de grande alcance, mas centra-se em setores específicos, reduzindo as barreiras comerciais aos produtos agrícolas, automóveis, alumínio e aço.

Em sequência, Trump declarou que os EUA iriam aumentar as exportações de carne bovina e etanol para o Reino Unido, que serão aceleradas pela alfândega.

Estas importações têm sido historicamente limitadas devido a preocupações com a adição de hormonas de crescimento.

"O acordo inclui milhares de milhões de dólares de maior acesso ao mercado para as exportações americanas, especialmente na agricultura, aumentando drasticamente o acesso à carne de bovino americana, ao

etanol e a praticamente todos os produtos produzidos pelos nossos grandes agricultores", afirmou Trump.

Estas afirmações alertaram consumidores, associações de consumidores e produtores de carne do Reino Unido, assim como as respetivas associações do setor de carnes devido à adição - histórica - de promotores de crescimento (hormonas) utilizados pelos produtores de carne nos Estados Unidos.

Nos Estados Unidos, os fatores de crescimento são utilizados desde a década de "50" do século passado e são introduzidos em diferentes fases da produção do gado. Desde clenbuterol, cloridrato de zilpaterol, ractopamina, entre outros.

Recorde-se que a guerra das hormonas União Estados versus Estados Unidos começou em 1989, com uma medida de saúde pública que rapidamente se transformou no nosso grande conflito comercial transatlântico. Nesse ano, a CEE proibiu a importação de carne de bovino tratada com hormonas artificiais de crescimento, alegando preocupações

com a segurança dos consumidores. A decisão impediu efetivamente as exportações de carne de bovino da Austrália, do Canadá e dos Estados Unidos.

Washington e Otava contestaram a medida junto da OMC. Uma década mais tarde, em 1999, a OMC deu razão aos queixosos, concedendo aos EUA o direito de imporem direitos aduaneiros de retaliação sobre os produtos da CEE - que nessa altura se tinha transformado na União Europeia (UE) - no valor de 116,8 milhões de dólares por ano.

As sanções afetaram algumas exportações europeias totêmicas, incluindo o Roquefort francês, os presuntos italianos e espanhóis e os chocolates belgas.

Após mais de duas décadas de disputas, o diferendo foi finalmente resolvido em 2011: a UE concordou em aumentar gradualmente as suas quotas de carne de bovino de alta qualidade e não tratada com hormonas provenientes dos EUA, o que se veio a confirmar »



praticamente inexistente; em contrapartida, Washington levantou as suas tarifas punitivas. Com o Brexit, as regras do jogo mudaram e o Reino Unido teve que assumir as negociações com o outro lado do Atlântico. Com a segunda presidência de Trump e sob a tarifa de 10% feitas pela personalidade televisiva de Trump, que já lhe valeu a alcunha de TACO, "Trump Always Chickens Out", uma expressão norte-americana que não consente tradução direta para português, mas que significa em tradução livre "vira-casacas" ou "vira o bico ao prego".

Voltando ao Acordo de tarifas com os Estados Unidos de 2025, o governo de Keir Stamer insiste que a carne americana tratada com hormonas não começará a entrar no mercado do Reino Unido, após o acordo tarifário assinado esta semana, que impulsiona o comércio de carne de bovino em ambos os sentidos.

Alguns produtores e consumidores expressaram receios de que o acordo possa abrir caminho para a carne de bovino de gado criado com hormonas para impulsionar o seu crescimento.

O governo afirmou que os procedimentos de certificação e os controlos fronteiriços garantiriam que a carne de bovino criada com hormonas não entrasse no Reino Unido.

O Sindicato Nacional dos Agricultores (National Farmers' Union) informou que estava a solicitar ao governo mais detalhes sobre a forma como os controlos funcionariam para garantir a manutenção dos padrões de segurança.

"As regras sobre os padrões alimentares não mudaram e não mudarão como resultado do acordo, disse o secretário-chefe do Tesouro, Darren Jones.

Acrescentou que as agências responsáveis pelos controlos de segurança nas fronteiras poderiam testar a carne em busca de vestígios de hormonas, com "consequências" para quem infringir a lei.

Mas Ian McCubbine, um criador de gado bovino em Surrey, disse estar preocupado com a perspectiva de mais carne de bovino produzida nos Estados Unidos entrar no Reino Unido.

"Como é que sabemos o que estão a colocar?", disse, em entrevista ao programa Today, da BBC.

Passámos 50 anos a construir uma indústria forte em ganhos ambientais e bem-estar animal.

A preocupação é que [a carne de bovino importada] dos EUA possa ser de qualidade inferior. »

O Reino Unido deixou de permitir a carne de bovino produzida com hormonas em 1989, quando a prática foi proibida em toda a UE depois de ter sido declarada insegura.

Mas muitos produtores americanos utilizam as hormonas de crescimento como parte padrão da sua produção de carne de bovino. Adicionar hormonas de crescimento faz com que as vacas ganhem massa muscular mais depressa e, portanto, torna a carne de bovino mais barata.

Os EUA e outros países que utilizam o método, incluindo a Austrália, afirmam que não existe qualquer risco adicional para a saúde causado pela carne de bovino tratada com hormonas.

No entanto, muitos consumidores estão cautelosos com o método, com alguns a comentar online que procurariam carne de bovino produzida no Reino Unido no futuro.

Como parte do acordo tarifário, o Reino Unido concordou em permitir a importação de até 13.000 toneladas métricas de carne de bovino dos EUA sem tarifas. Isto equivale a um bife médio por adulto por ano. Atualmente, os EUA podem exportar cerca de 1.000 toneladas para o Reino Unido com uma tarifa reduzida de 20%, informou o Departamento do Ambiente e Assuntos Rurais do Reino Unido (Defra).

Em troca, o Reino Unido também poderá vender mais carne de bovino aos EUA do que atualmente, até 13.000 toneladas com uma tarifa inferior à atual.

O acordo inclui também tarifas mais baixas sobre automóveis fabricados no Reino Unido destinados ao mercado americano e exportações de etanol dos EUA para o Reino Unido.

O que consta do acordo tarifário entre o Reino Unido e os EUA?

Liz Webster, fundadora do grupo Save British Farming, fez eco dos receios do Sr. McCubbine numa publicação no X.

"Em troca de isenção tarifária sobre os carros de luxo, abrimos as nossas portas à carne de bovino e ao etanol dos EUA. Mas, como os nossos controlos fronteiriços estão a funcionar mal, ninguém sabe como aplicaremos as normas", escreveu.

Alguns utilizadores da rede X sugeriram que os consumidores procurassem o selo Red Tractor, que significa que a carne é produzida no Reino Unido.



"Vou comprar ao talhante local, que conhece os produtores locais e de que rebanho vem a carne", disse um deles.

"Os produtores americanos devem ter procedimentos de monitorização e certificação em vigor para comprovar que estão em conformidade com as normas alimentares do Reino

Unido para poderem exportar", disse o Defra.

"As hormonas são geralmente utilizadas para engordar o gado nas fases finais da produção", disse um porta-voz do Defra, e, portanto, os vestígios seriam identificáveis através de verificações.

KONETEOLLISUUS OY

FABRICANTE DE MÁQUINAS PARA A INDÚSTRIA DE CARNES DESDE 1938



KT-S

Descamador de peixe KT-S | inclui conjunto de cabeças de escamação. À prova de água e ferrugem.



KT-19S

Cortadora KT-19S. Corte instantâneo de carne em tiras. A alimentação e o corte automático garantem que o operador esteja completamente protegido contra acidentes.



WWW.KONETEOLLISUUS.FI

FABRICANTE FINLANDÊS KONETEOLLISUUS OY

e: jyri.akrenius@koneteollisuus.fi

t: +358-9-878-9220 (Atendemos em inglês)



KT-750

Serra de carne e ossos com mesa standard.

KT ALP

A nova prensa de carne KT-ALP afina e amacia carnes e aves sem perda de peso. A carne tem uma espessura uniforme e fica suculenta quando cozinhada. A máquina é rápida e eficiente, prensando 800 unidades por hora, a uma pressão de trabalho de 3.000 kg.



LM-42A : LM-130A

Picadoras-misturadoras automáticas KT-LM. Uma gama de robustas picadoras-misturadoras automáticas e autoalimentação para tarefas difíceis. De 40 a 280 litros.



KT PK2

Amaciamento duplo KT PK. Economiza tempo amaciando a carne em ambas as direção, penas com uma passagem. 1200 peças/hora

NOVO



KT 460

Serra de carne e ossos com serra de fita inox KT 406. Estrutura do corpo totalmente em aço inoxidável. Serra versátil em 2 velocidades, com dispositivos de segurança abrangentes. A lâmina é coberta por um trilho de proteção ajustável que protege o usuário e apoia a lâmina durante o corte.



KT SH-1

A Máquina de desfiar carne SH-1 foi projetada para desfiar carne quase instantaneamente. A capacidade da máquina é superior a 500 kg/hora. Desfia a carne tão rápido quanto é carregada, obtendo-se fibras musculares sem cortar ou rasgar o produto.



↳ Bacon.

ETIMOLOGIAS

No nosso dia-a-dia, passam milhares de produtos de charcutaria - do francês *charcuterie*, de *chair*, "carne" e *cuit*, "cozida" - pelas mãos dos profissionais e dos consumidores. Os profissionais que dão forma às carnes que passam por vários processos, apuram o sabor, os produtos ganham carácter, transformam-se em especialidades de charcutaria e são pedidos pelo nome. Os consumidores deliciam-se com estes produtos, têm as suas preferências e fazem as suas escolhas.

O tempo e o seu consumo banalizaram os nomes que fazem parte da dieta nacional, uns mais antigos, outros, mais recentes. Fazem parte do nosso dia-a-dia. A charcutaria é apreciada pela combinação de sabores intensos e texturas diversas, e é frequentemente

servida como um prato de aperitivo ou como parte de uma tábua de frios. Para além de encantarem o palato, os produtos de charcutaria desempenham uma função essencial na vida das pessoas: o convívio.

Dito isto, é por mais sabido que pedir bacon, fiambre ou um simples *hambúrguer* faz parte da nossa linguagem diária, um lugar comum. Mas hoje o consumidor está mais bem informado, mas também mais curioso. E se um cliente, ou porque quer saber, ou porque o quer meter à prova, lhe perguntar qual é a origem da palavra *bacon*, *fiambre* ou *hambúrguer*, saberá responder? Já pensou nisto? Um bom "balcão" é aquele que responde às perguntas do cliente com conhecimento e naturalidade.

Neste contexto, vamos dar um significado mais profundo às palavras que proferimos diariamente e, eventualmente, poderão ser tema de uma simpática conversa entre profissional e consumidor, que poderá resultar numa relação de confiança e fidelidade. Vamos falar na Etimologia, a origem das palavras.

A própria palavra Etimologia [do grego antigo *ἐτυμολογία*, composto de *ἔτυμος* [verdadeiro, real] e *-λογία* [estudo] é o estudo da linguística que trata da história ou origem das palavras e da explicação do seu significado.

Mas vamos aos nossos exemplos:

BACON

Bacon com ovos, sem ovos, gratinado com macarrão e queijo Mozzarella, à Brás, enfim, »

ETIMOLOGIAS

CARNE & CONVENIÊNCIA

"E SE UM CLIENTE LHE PERGUNTAR QUAL É A ORIGEM DO NOME DO PRODUTO QUE ESTÁ A VENDE? SABE?"

há muitas maneiras de cozinhar bacon, mas porque é que entremeada de porco fumada se chama bacon?

Embora se pense que o nome bacon veio do Estados Unidos ou de Inglaterra, existem fontes históricas que nos levam até à Alemanha medieval, onde utilizavam o termo "Bak" para se referirem ao corte, mas consta que durante a Idade Média a palavra "Bak" era usada para descrever o porco como um todo.

Os franceses adotaram a palavra "Bacon" e levaram-na para Inglaterra através da nobreza. Mas foi só no XVII que os ingleses aprimoram o método que ainda hoje é válido. Apesar da criação não ter sido inglesa, a receita para o seu preparo acabou por ser registada pela Oxford Company to Food, dando crédito às terras de Sua Majestade.

Afinal de contas, com Portugal também se passou um caso semelhante. Em 1662, na monarquia britânica recém restaurada, Dona Catarina de Bragança (filha do Rei D. João IV) casou com o rei inglês Carlos II com a ajuda de um enorme dote que incluía dinheiro, temperos (talvez chá), tesouros e os portos lucrativos de Tânger e Mumbai. E foi nessa altura que Dona Catarina introduziu o chá em Inglaterra e perpetuou-o como uma paixão nacional.

HAMBÚRGUER

A tradição americana de hambúrgueres pode levar a pensar que o hambúrguer tão apreciado no mundo tenha sido criado nos EUA. Mas, antes de se tornar tão popular entre os habitantes daquele país, o hambúrguer já era consumido por povos da Ásia Ocidental.

Foram os tártaros - daí o bife tártaro - uma das principais tribos dos povos da Mongólia, ainda no século XIII, que teriam dado origem ao consumo de um tipo de carne amassada e modelada em formato de uma bola achatada para ser consumida dentro do pão, sendo um tipo de alimento muito prático para as tropas que invadiam a Europa naquele século. Consta que a descoberta foi por acaso, os cavaleiros tártaros tinham por costume prender as peças de carne embrulhadas em panos em serapilheira molhada atrás da sela. Com o cavalgar,

a carne roçava na sela e moía. E, como diz o povo e com razão, em tempo de guerra não se limpam armas, os cavaleiros tártaros não só comiam aquela carne como perceberam que ficava mais tenra.

Mais tarde, já no século XVII, viajantes alemães levaram a ideia para talhos da cidade de Hamburgo, que desenvolveram técnicas para moer a carne. Com essa carne moída temperada, criavam bifés que, além de saborosos, tinham um baixo custo, tornando-se rapidamente populares na cidade do estuário onde o rio Elba encontra os rios Alster e Bille.

Ainda no século XVII, os primeiros imigrantes



↳ Hamburguer.

da Alemanha, mais especificamente da região de Hamburgo, chegaram aos Estados Unidos, levando consigo a famosa receita do bife de carne moída.

Os primeiros americanos a consumirem o tal prato eram marinheiros que o batizaram com o nome de hamburg steak. Aos poucos, ele foi ganhando popularidade e passou a ser chamado pelo nome com o qual é conhecido até hoje: Hamburguer.

FUET

O *fuet* é um enchido de carne magra de porco, típico da cozinha catalã. Hoje em dia é muito conhecido, inclusivamente, em Portugal (aconselho-o a provar o *fuet* da Salsicharia »



Fuet.



Mortadela.



Merguez.

Estremocense). Presença obrigatória nas grandes superfícies fez com que o consumidor português aderisse ao *fuet* com relativa facilidade devido, sobretudo, à sua textura fina e suave.

A história do *fuet* catalão remonta à antiga Roma, quando as legiões romanas introduziram a cultura da charcutaria na Catalunha. Os romanos eram conhecidos pela sua paixão à carne e aos enchidos.

O nome *fuet* deriva da palavra catalã "*fugita*", que significa fugir. Segundo a lenda, os camponeses catalães reinventaram este enchido, tipo salsicha seca, para alimentar os soldados durante as batalhas com os mouros. O *fuet* era fácil de transportar e armazenar, o que o converteu numa opção ideal para viajar até aos dias de hoje.

Além disso, a salchicha seca era rica em proteínas e nutrientes, o que era ideal para os soldados que tinham de viajar longas distâncias sem alimento. O *fuet* catalão tornou-se um dos enchidos mais populares da Catalunha. A sua elaboração é uma tradição artesanal que se manteve praticamente inalterada ao longo dos anos.

MORTADELA

A mortadela (em italiano, *mortadella*), é um enchido feito originalmente de carne de bovino, suínos, aves e "cubos" de gordura. Os temperos geralmente usados incluem pimenta preta (inteira ou moída), murta, que é um arbusto muito emblemático no nosso país. Se o sobreiro é a árvore nacional, a murta poderia ser muito bem o arbusto nacional. Além disso, está muito bem relacionada com a toponímia das nossas aldeias e vilas, sendo inúmeras as declinações: Murtal, Murteira, Murtosa, Almortão, mas voltemos à mortadela, que também inclui noz moscada e coentros.

Existem duas teorias sobre a origem da palavra mortadela. A primeira indica que a massa de porco que este produto contém, no passado, era moído até chegar a uma massa muito fina, sendo usado para este efeito um almofariz, conhecido em italiano como *mortaio*, do latim *mortarum*. O nome poderia, assim, ser proveniente da utilização deste objeto.

A segunda teoria, mas menos aceite, sugere que o nome mortadela pode ser derivado de uma salsicha romana também temperada com murta, designada pelos romanos como *farcimen mirtatum*. »

A mortadela teve origem em Bolonha, na Itália. De idade indefinida, a origem da mortadela remonta ao Império Romano, conforme demonstra um trecho numa lápide com dois mil anos de existência exibida na entrada do Museu Arqueológico de Bolonha, onde é representado um criador a tocar uma vara de porcos enquanto outro homem utiliza um pilão, provavelmente, para triturar carne de porco.

Curiosamente, a importância da mortadela em Itália atingiu um patamar tão elevado que, em 24 de outubro de 1661, foi emitido um decreto pelo Cardeal Girolamo Farnes, que estabelecia as regras de produção e venda, sob pena de multa, cassação da licença para produzir e comercializar o produto e de tortura por suspensão aos infratores. Trata-se da segunda norma mais antiga sobre produção de alimentos da Europa, a seguir à famosa lei da pureza da cerveja da Bavária.

(SALSICHA) MERGUEZ

O nome da salsicha merguez tem origem no Magrebe. A palavra *merguez* é um derivado do

berbere (dialeto do norte de África) *Mirqâs* ou *Merkâs* do século XII, e significa pequena-salsicha-picante. O sítio exato do Magrebe em que esta pequena iguaria nasceu não se sabe. A Tunísia reivindica a invenção do *merguez*, o mesmo acontece com a Argélia, que defende que o *merguez* foi inventado em Oran, uma cidade do litoral da Argélia, e que a palavra *merguez* deriva de *amarguez*: "*am*" significa "*como*" e "*rguaz*", "o homem", ou seja, o *merguez* designa nada mais nada menos que o membro viril masculino.

Merguez, foi introduzido na Europa pelos *Pieds-Noires*, franceses que nasceram na Argélia, mas os seus pais eram franceses nascidos em França. A partir de 1950, foram obrigados a regressar a França com os pais devido à guerra da independência da Argélia, que durou até 1962.

Curiosamente, os marroquinos que vivem na Europa casam-no regimento com o cuscuz, o que indigna profundamente todo o resto do Magrebe, que se revela contra esta casamento antinatural.

Por sua vez, os Judeus dizem que o *merguez* nasceu nos seus talhos em Oran e que o trouxeram para a França quando tiveram que deixar a Argélia, por causa da guerra da independência.

Até os alsacianos reclamaram a invenção do *merguez*. Defendem que seriam os colonos alsacianos, originários da Alsácia no nordeste de França, que eram muito apaixonados por salsichas, estabelecidos a nordeste de Constantinopla que inventaram o *merguez*. Como em Constantinopla não havia carne de porco, substituíram-na por carne de vaca e de borrego.

MOVING TOGETHER

JUNTOS, EM EQUIPA FOCADOS NO FUTURO.

WWW.LOGIFRIO.COM

SOLUÇÕES INOVADORAS EM LOGÍSTICA E TRANSPORTE DE FRIO.

LOGIFRIO

GRUPO ZOLVE **zolve**
Food core work.



COREN GRILL ABRE NOVA LOJA EM LUGO

A muralha romana que rodeia a cidade de Lugo, na Galiza, é a única no mundo que se conserva inteira. Por isso e pela sua misteriosa beleza é Património da Humanidade. A lenda diz que os romanos construíram a muralha para proteger não uma cidade, mas um bosque, o "Bosque Sagrado de Augusto", em latim "Lucus Augusti", de onde deriva o nome de Lugo. Hoje, o bosque é um mistério, mas a muralha continua de pé, desafiando o tempo e falando a quem a souber escutar. Construída há mais de 17 séculos, de acordo com as diretrizes das elegantes obras de Vitruvius, a Muralha de Lugo mede mais de 2 km e tem 10 portas. Andar no alto da muralha, que em alguns lanços alcança 7 m de largura, e parar em alguma das suas 85 torres é sentir de perto o poder da Roma Imperial.

É precisamente no interior desta muralha, numa rua pedonal no centro da cidade, que a cadeia de takeaway do Grupo Coren abriu uma nova loja, com produtos galegos de qualidade, saborosos e cuidadosamente apresentados. Com esta abertura, a 11ª loja na Galiza, o Coren Grill traz a Lugo os produtos da Coren, uma cooperativa com 60 anos de história numa produção apoiada por pequenos produtores galegos, assente numa produção que respeita o bem-estar animal e o ambiente.

A revista Carne foi convidada a visitar a loja, que está situada numa zona central, num edifício de esquina na rua Quiroga Ballesteros nº13, com três fachadas distintas. Dando continuidade à tradição que distingue o Coren Grill, o novo estabelecimento em Lugo é um convite a saborear o melhor que se produz

na Região Autónoma da Galiza, numa loja gastronómica com um design apelativo e elegante, com base assente na excelência e variedade.

Com espaço amplo para clientes e operadores, a Coren Grill de Lugo, assim que as portas de vidro se movem, dá as boas vindas com 5 secções bem identificadas: Assador da Coren, Pratos preparados, Talho, Charcutaria e "Jamónaria" (secção de presunto). O Assador da Coren, à esquerda de quem entra, oferece um gama de produtos de aspeto delicioso com os frangos assados, as perninhas e as asinhas de frango, o frango Corral, o frango da Coren criado em pleno campo, as empadas galegas, que são uma delícia, croquetes, as salsichas o entrecosto, e outros produtos que são cozinhados à vista do cliente, com equipamento de topo, bem >>



ventilado sem qualquer odor a gordura, que por vezes é tão desagradável.

O Coren Grill é especialista em assados: as melhores carnes assadas em lume lento, resultando em pratos suculentos, saborosos e tenros. Um dos produtos mais solicitados é o frango do campo, assado lentamente, sem pressas, para apurar o casamento de sabores entre a carne de frango criada no campo e a marinada com ingredientes naturais, que é um dos segredos mais bem guardados da Coren Grill e uma das chaves de sucesso. A sua oferta inclui ainda costeletas de porco alimentado com castanhas e vitela galega, entre outros.

A secção de pratos preparados oferece uma vasta seleção baseada em produtos da mais alta qualidade do Grupo Coren, caracterizados pela sua frescura e sabor tradicional, que seduzem o cliente, logo à partida, pelo aspeto visual.

A "La Carnicería" (secção de Talho) e secção de charcutaria ocupam o fundo da loja e refletem o trabalho desenvolvido pela maior cooperativa agroalimentar de Espanha, com uma trajetória de mais de 60 anos e uma ampla presença nos mercados de avicultura, suini-

cultura e bovinos.

São mais de 7000 famílias que trabalham comprometidas com um projeto que os move na busca contante da excelência para oferecer alimentos da máxima qualidade, impulsionando um modelo de gestão sustentável que prioriza boas condições para os produtores, bem-estar animal e respeito pelo meio-ambiente.

A "Jamonaria" (balcão de presunto) e o balcão de charcutaria são um passeio pelas especialidades Coren: a perna de porco >>



MARCAS QUE VALORIZAM O SEU PRODUTO

PARCEIROS E EMPRESAS DO GRUPO

Porcionamento e Corte de Carne



Linhas de Laminados para Padaria e Pastelaria



Tecnologia de enchimento e Porcionamento



Moinhos, Sistemas de Mistura e Massagado



Embaladoras verticais (VFFS)



Multicabeçais e Linhas para Vegetais e Pescado



Carregadores e Sistemas de Automação



Processamento de Queijo





assado, fiambre cozido extra, perna de porco fumada, os patés de presunto, o presunto serrano Gran Reserva, o famoso Coren Selecta, presunto com 24 meses de cura de porcos alimentados a castanhas galegas ou o Vettonia Montanea 50% raça ibérica, cortados à faca no momento, por Mestres de corte.

Embora não seja possível generalizar para todas as pessoas, a hospitalidade é uma característica culturalmente valorizada e observada na Galiza, refletida nas tradições e na interação com os visitantes. Talvez, por isso, cada cliente que entra na loja recebe

um largo sorriso e um expressivo "bom dia, seja bem-vindo!". Mas o que nos surpreendeu foi a interação do operador com o cliente. O cliente é atendido imediatamente, mesmo que o operador esteja a meio de um afazer, revelando que a equipa do Coren Grill considera o cliente a pessoa mais importante, ao contrário de tanto comércio em que o cliente tem que esperar que o operador acabe uma tarefa na maioria dos casos, adiável.

Nota positiva para equipa Coren Grill, que está devidamente equipada, é muito simpática, prestável, bem-disposta e reflete um excelen-

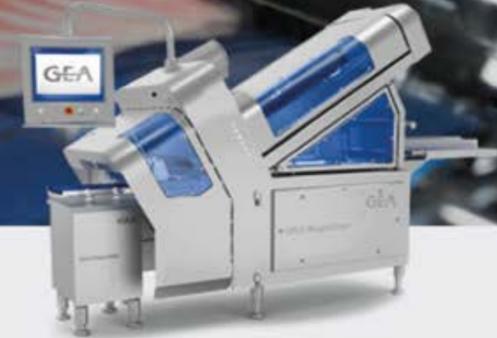
te serviço de atendimento.

Atualmente, a Coren continua a trabalhar dia-a-dia com o objetivo de oferecer aos seus consumidores produtos 100% galegos com a máxima qualidade, reforçando o seu posicionamento no mercado nacional e internacional, presente em mais de 60 países. No primeiro semestre de 2025, Coren registou um aumento de 8,5%.

FATIADORAS AUTOMÁTICAS

Grande variedade de formatos de apresentação para os seus produtos

www.divertec.pt



PERFECCIONE O SEU CORTE

Alta qualidade das fatias com espessura constante.

ESCOLHA A SUA APRESENTAÇÃO

Empilhados, encadeados, fatias dobradas ou com papel intercalado.

ECONOMIZE TEMPO DE CARGA

Carga automática de produtos, barra de produto de comprimento até 1200mm.

ADEQUE AS SUAS NECESSIDADES

Versatilidade para vários tipos de fabrico.

GEA
Megaslicer
Fatiadora

- Grande sensibilidade
- Intercalador de papel
- Maior área de corte
- Maior espessura disco
- Alta velocidade de corte
- Baixa manutenção
- Maior versatilidade

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Apresentamos planos de manutenção com um número de visitas programadas.

CONTACTE-NOS PARA
SABER MAIS INFORMAÇÕES

divertec@divertec.pt

Tel: (+351) 211 926 260



PERFIS NUTRICIONAIS, AMBIENTAIS E SOCIAIS DA CARNE NATURAL E DOS ALIMENTOS DERIVADOS DE CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS: UMA VISÃO GERAL

↳ Autores

Angelo Salzano, **a***, Michael J. D'Occhio, **b*** Anna Balestrieri, **c***, Giovanna Bifulco, **a***, Antonio Limone, **c***, Giuseppe Campanile, **a***.

a-Departamento de Medicina Veterinária e Produção Animal, da Universidade Federico II, Nápoles, Itália.

b-Escola de Ciência da vida e do Ambiente, Faculdade de Ciências, Universidade de Sidney, Nova Gales Sul, Austrália.

c-Instituto Zooprofilático Experimental do Sul de Itália, Portoci, Itália.

Ângela Salzano: Redação – revisão e edição, Redação – rascunho original,

Supervisão, Metodologia, Investigação, Concetualização. **Michael J. D'Occhio:** Escrita – revisão e edição, Escrita – rascunho original,

Metodologia, Concetualização. **Anna Balestrieri:** Redação – revisão e edição, Supervisão. **Giovanna Bifulco:** Redação – revisão e edição,

Supervisão. **Antonio Limone:** Redação – revisão e edição, Análise formal, Curadoria de dados. **Giuseppe Campanile:** Redação – revisão e

edição, Supervisão, Metodologia, Concetualização.

O aumento da população global e a alteração do perfil socioeconômico nas regiões em desenvolvimento têm exercido uma pressão crescente sobre os sistemas alimentares. A pecuária é parte integrante da produção de alimentos, mas é frequentemente percebida como tendo um impacto negativo no ambiente. Isto ignora os efeitos positivos da pecuária, incluindo os benefícios para o carbono do solo, a ciclagem de nutrientes e os serviços dos ecossistemas, que são relevantes para os pequenos agricultores e para os grandes sis-

temas de produção. A principal iniciativa global que incorpora a pecuária na agroecologia, parcialmente sob a égide da One Health, está a mudar a percepção da pecuária em sistemas alimentares éticos e sustentáveis.

A *One Health* tem como princípios fundamentais animais saudáveis, ecossistemas saudáveis e pessoas saudáveis. Em termos de saúde, a carne natural é um alimento rico em nutrientes e nutritivo que contém todos os nove aminoácidos essenciais, os seis aminoácidos condicionalmente essenciais, bem

como minerais e vitaminas essenciais. Apesar da mudança do papel da pecuária nas paisagens, as percepções negativas criaram a oportunidade para o surgimento da indústria das células musculares cultivadas (cultivadas em laboratório) [CMC]. Esta última alega um impacto mínimo no ambiente e uma redução significativa da pecuária nos sistemas alimentares, o que é promovido como bem-estar animal. A produção e a composição de alimentos com CMC são protegidas pela lei da propriedade intelectual e por licenças »



proprietárias. Isto dificulta a avaliação dos potenciais impactos ambientais e para a saúde do consumo alimentar com CMC. Neste artigo, analisamos de forma renovada os perfis nutricionais, ambientais e sociais da carne natural e dos produtos alimentares derivados de CMC.

ONE HEALTH, O QUE É?

Segundo o Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar da Universidade do Porto, *One Health* é uma abordagem que reconhece a ligação entre pessoas, animais, plantas e o ambiente que as acolhe, com o objetivo de alcançar mais e melhores resultados na área da saúde. É holística, colaborativa, multissetorial e transdisciplinar.

A saúde humana não depende apenas de nós, está profundamente ligada a todos os seres vivos que nos rodeiam, desde os microrganismos aos grandes animais e ao ambiente. Estes interagem continuamente em busca de um estado de equilíbrio.

O tratamento não sustentável dos recursos naturais, juntamente com a globalização, induz desequilíbrios ambientais que afetam a saúde de todos os seres vivos e o aparecimento de doenças.

INTRODUÇÃO

O aumento contínuo da população global e a mudança do perfil socioeconómico nas regiões em desenvolvimento têm exercido uma pressão crescente sobre os sistemas alimentares globais (Baumont et al., 2025; <https://population.un.org/wpp/>). Existe uma procura específica de carne (aumento de ~75% até 2050). Isto é compreensível, dado que a carne é um alimento rico em nutrientes e nutritivo que contém todos os nove aminoácidos essenciais, os seis aminoácidos condicionalmente essenciais, bem como importantes minerais e vitaminas (Henchion et al., 2017; Leroy et al., 2023; Van Elswyk & McNeill, 2014). Estes componentes da carne são extrema-

mente importantes para os bebés e crianças pequenas durante o crescimento inicial e o desenvolvimento cognitivo (Neumann et al., 2002), para lidar com o problema global do nanismo e da atrofia muscular (Grace et al., 2018) e para mitigar o declínio normal das funções corporais nos idosos (Neumann et al., 2002; Smith et al., 2024). Os produtos alimentares de origem animal sustentam o sustento de milhões de pessoas (Pica-Ciamarra et al., 2011). Fonte particularmente importante de proteínas e micronutrientes para os pobres (Pica-Ciamarra et al., 2011; Frelat et al., 2016; Ederer & Leroy, 2023). Para além dos nutrientes benéficos, a carne também contém quantidades relativamente elevadas de ácidos gordos saturados (AGS), que têm sido associados a doenças cardiovasculares, obesidade e diabetes tipo 2 (Schmid, 2010). As propriedades benéficas da carne para a saúde exigem, portanto, uma ingestão equilibrada ao longo da vida (Astrup et al., 2020; Godfray et al., 2018).

A criação de gado para carne faz parte >>

LANDEIRO®

1977

ONDE A EXCELÊNCIA SE TRANSFORMA EM SABOR

A Carnes Landeiro é reconhecida pela sua dedicação à produção de carnes de alta qualidade, garantindo sabor e frescura em cada corte.



T. +351 252 960 100
Rua de Landeiro, n.º 459
4775-238 Silveiros
PORTUGAL



da cultura humana há cerca de 9000 a 10000 anos (Leroy et al., 2023; Silbergeld, 2019; Smil, 2009). Atualmente, existe um debate intenso sobre o impacto da pecuária no ambiente, incluindo os gases com efeito de estufa e as alterações climáticas, o consumo de água, a saúde dos ecossistemas e a conservação da fauna e flora nativas (Thornton et al., 2009; Thornton, 2010; Manzano et al., 2023; Thompson et al., 2023). Dados frequentemente citados indicam que a pecuária ocupa 77% de todas as terras agrícolas, consome 30% de todos os recursos hídricos e contribuem com 12-20% das emissões antropogénicas de gases com efeito de estufa (Gonzalez et al., 2020; Xu et al., 2021). A perceção comum sobre o consumo de água pelas indústrias pecuárias é particularmente contestada (Allen et al., 2019; Fereres et al., 2017; Lynch, 2019; Tuomisto et al., 2014; Tuomisto & Teixeira de Mattos, 2011). Existe uma preocupação ampla adicional com a saúde, o bem-estar e a saúde do gado. Uma perceção negativa da produção pecuária (Gonzalez et al., 2020; Xu et al., 2021) levou a recomendações para reduzir o consumo ou remover totalmente os alimentos de origem animal das dietas (Poore et al., 2018; Willett et al., 2019; Croney & Swanson, 2023; Aubin et al., 2025). Embora os comentários sobre o impacto da pecuária no



ambiente possam ser contestados, não podem ser ignorados (Allen et al., 2018; Corson & Doreau, 2013; Fereres et al., 2017).

A pressão sobre os sistemas alimentares globais tradicionais e o debate comunitário sobre os aspetos negativos percecionados na produção pecuária proporcionaram uma oportunidade para o surgimento de alimentos à base de células musculares cultivadas

(CMC) (Jones, 2010; Deliza et al., 2023; Sun-tornnond et al., 2024). A indústria de CMC alega uma redução significativa da procura de recursos naturais, um impacto mínimo no ambiente e melhores resultados para o bem-estar animal (Chriki et al., 2022; Hocquette et al., 2025; Lynch, 2019; Tavan et al., 2025; Tuomisto et al., 2014; Tuomisto & Teixeira de Mattos, 2011). Estas alegações >>



TEM CERTEZA DE QUE OS SEUS PRODUTOS SÃO 100% SEGUROS?

Através da tecnologia avançada de inspeção por raio-X, a **Xspectra** identifica até as menores contaminações.

Com esse processo, garantimos a entrega de produtos seguros, de alta qualidade e livres de contaminações.



Garanta a qualidade em
www.albipack.pt



são compreensivelmente bem recebidas pela sociedade. Um exame mais detalhado da indústria de CMC revela que existem grandes desafios técnicos na replicação do perfil rico em nutrientes e da qualidade sensorial da carne natural (Fraeye et al., 2020; Wood et al., 2023). Uma questão importante frequentemente negligenciada é que a indústria de CMC concentra riqueza para as empresas e investidores, enquanto a produção pecuária distribui riqueza para as comunidades rurais e regionais e, nos países em desenvolvimento, apoia os pequenos agricultores (Wood et al., 2023). O aparecimento dos alimentos CMC coincidiu com o crescente debate global sobre o desenvolvimento dos sistemas de produção pecuária no âmbito da iniciativa "One Health" (Uma Saúde) [www.commission.europa.eu/publication/s/sustainable-europe-2030_en]. Uma Saúde abrange animais, ecossistemas e pessoas saudáveis (Qian et al., 2022). Outra mudança transformadora na indústria pecuária é a adoção da agroecologia (Dumont et al., 2013; Sijpestijn et al., 2022; Yan et al., 2022; Khangura et al., 2023; Montgomery et al., 2024; Ruane & Restrepo, 2024). Esta última combina a produção pecuária com serviços de ecossistemas que incluem a filtragem da água, a ciclagem

de nutrientes, o carbono do solo e o aumento da biodiversidade (Dumont et al., 2013; Gordon et al., 2017; Makkar, 2018; Smith, 2013). A agroecologia é escalável e igualmente aplicável tanto aos pequenos agricultores como às grandes empresas pecuárias (Dumont et al., 2013; van Heerden et al., 2024; Voisin et al., 2024; www.ilri.org/one-health; www.ilri.org/news/one-health-key-y-sustainable-livestock-and-human-and-environment-health). A Saúde Única e a agroecologia são abordagens totalmente complementares que, em conjunto, alcançam ecossistemas saudáveis com produção ética e sustentável de proteína animal natural (Burke et al., 2025; FAO, 2023; Jones & Trethewey, 2023). A adoção da agroecologia pela indústria pecuária está alinhada com as expectativas da comunidade e é importante para a produção contínua de carne natural. É também relevante para os argumentos apresentados pela indústria de CMC para a transição da carne natural para os alimentos CMC (Hocquette et al., 2025). Por exemplo, o papel mais amplo da pecuária na sociedade é uma parte importante da discussão geral (Polkinghorne et al., 2023; Van Eenennaam & Werth, 2021). Dada a mudança da indústria pecuária para a agroecolo-

gia, considerou-se importante reexaminar as vantagens e desvantagens da carne natural e dos alimentos CMC (Sinke et al., 2023). A abordagem que escolhemos foi comparar os perfis nutricionais, ambientais e sociais da carne natural e dos alimentos derivados da CMC. Uma visão geral da agroecologia e dos alimentos CMC é seguida por uma comparação destas duas abordagens muito diferentes para o fornecimento de proteína animal para consumo humano.

AGROECOLOGIA E SOCIEDADE

Os princípios fundamentais da agroecologia são a construção de sistemas de produção vegetal e pecuária associados à redução da utilização dos recursos naturais, à melhoria da estrutura e do perfil nutricional dos solos, ao aumento da diversidade vegetal e microbiana e a ecossistemas saudáveis que conservem a fauna e a flora nativas (Dumont et al., 2013; FAO, 2023; Gordon et al., 2017; Makkar, 2018; Smith, 2013). A agroecologia fornece a estrutura para harmonizar a gestão dos recursos naturais e a produção de alimentos a longo prazo (Chaudhary & Kastner, 2016). Isto é complementado pela capacidade de »

identificar animais com melhor eficiência de conversão alimentar e menor pegada de gases com efeito de estufa (Baruselli et al., 2023). A transição global para a agroecologia, combinada com novas ferramentas genômicas para selecionar animais eficientes, é uma combinação poderosa e particularmente relevante sob as tendências climáticas até 2050 (Tscharnatke et al., 2012). Os elos fundamentais da agroecologia são os solos e as plantas saudáveis, que suportam animais que produzem carne natural altamente nutritiva. É importante salientar que a agroecologia beneficia os pequenos agricultores, que contribuem significativamente para a produção global de alimentos (Thornton et al., 2009; Thornton, 2010; www.onearth.org/why-smallholder-farmers-are-key-to-scaling-regenerative-agriculture-10-case-studies/).

O governo tem um importante papel de facilitador na transição dos sistemas de produção pecuária para a agroecologia sustentável. Utilizando a União Europeia (UE) como exemplo, a estratégia F2F de 2021 fornece o quadro legislativo para sistemas alimentares sustentáveis, alinhados com a iniciativa "Uma Só Saúde" (www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2021-06/update-farm-fork-strategy.pdf; 2020/2260(INI)). A Comissão Europeia, intitulada "Rumo a uma Europa Sustentável até 2030", sublinha também a necessidade de transição para sistemas alimentares sustentáveis (www.commission.europa.eu/publications/sustainable-europe-2030_en).

Além disso, a Política Agrícola Comum (PAC) da UE liga a agricultura à sociedade de forma ampla e enfatiza a necessidade de produzir alimentos de forma sustentável dentro de uma estrutura que proteja o ambiente e as comunidades rurais (www.agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy_en). Todas estas iniciativas são captadas pela agroecologia. Na COP28, as Nações Unidas divulgaram um roteiro agroalimentar global que tem como ambicioso objetivo erradicar a fome e a subnutrição (www.fao.org/interactive/sdg2-roadmap/assets/3d-models/inbrief-roadmap.pdf). Uma característica fundamental do roteiro é a transformação dos sistemas agroalimentares para alcançar dietas saudáveis universalmente, ao mesmo tempo que conserva e melhora os ecossistemas, tanto em sistemas alimentares de origem animal como vegetal (Menta et al., 2024). A agroecologia pode trabalhar em conjunto com sistemas de alimentação direcionados para aumentar os componentes funcionais na carne natural, o que melhora as propriedades promotoras da saúde da carne.

AGROECOLOGIA, CARNE NATURAL E SAÚDE

Os sistemas de pastoreio baseados em pastagens estão inseridos na agroecologia. A agroecologia encontra-se numa fase inicial de ampla adoção e relações mais claras com o perfil nutricional da carne surgirão nos próximos anos. A informação disponível sobre os sistemas de pastoreio tradicionais prevê que a agroecologia está associada a uma carne natural nutritiva. Os bisontes (bisonte-europeu, (Bison bonasus), que é criado em Itália) alimentados em pastagens apresentaram melhor saúde metabólica e apresentaram um maior conteúdo muscular de ácidos gordos de cadeia muito longa em comparação com os bisontes alimentados em currais (van Vliet et al., 2023). O tecido muscular de novilhos que pastaram em pastagens biodiversas apresentou maiores quantidades de ácidos gordos polinsaturados (AGPI) n-3 benéficos do que o músculo de novilhos que receberam uma »



O meu ERP. Diz-me o que eu preciso de saber agora.

É bom seguir a sua intuição. Mas os factos nunca foram tão importantes como agora. Margens brutas, custo das matérias-primas, níveis de stock disponível ou simplesmente o pricing dos artigos. O CSB-System permite-lhe gerir a sua unidade de produção de carne com base em indicadores-chave de performance (KPI), de forma a que tenha constantemente uma visão precisa em situações complexas.

Saiba mais sobre a nossa solução para a indústria da carne:
www.csb.com



CSB-SYSTEM



dieta de ração mista total (RMT) (Krusinski et al., 2023). Nos ovinos, os sistemas baseados em pastagens estão associados à melhoria da qualidade sensorial e ao maior teor de ácidos gordos saturados, ácidos gordos trans monoinsaturados e AGPI na carne (Chikwanha et al., 2021). A carne de cabras criadas em pastagens apresentou maiores quantidades de ácidos gordos saudáveis (AG) em comparação com as cabras criadas em pastagens e concentrados (Huang et al., 2023). Os búfalos que receberam forragem verde de azevém em combinação com uma dieta TMR (ração totalmente misturada) apresentaram uma maior quantidade de δ -valerobetaína no músculo em comparação com os búfalos que receberam apenas TMR (Salzano et al., 2020). A δ -valerobetaína derivada do búfalo possui

atividade antioxidante, anti-inflamatória e antineoplásica (Cacciola et al., 2023; D'Onofrio et al., 2019; D'Onofrio, Cacciola et al., 2020; D'Onofrio, Mele et al., 2020). Fan e colaboradores relataram que os alimentos derivados de animais melhoram os níveis sanguíneos humanos de ácido transvacênico, que estimulam as funções de infiltração tumoral e citotóxica das células T CD8 efectoras, levando a um aumento da imunidade antitumoral *in vivo* (Fan et al., 2023). Em contraste com os estudos acima, a carne de ovelhas que receberam concentrado apresentou maiores quantidades de ácidos gordos insaturados do que a carne de ovelhas que pastavam em pastagens (Zhang et al., 2022). No geral, o resto dos estudos indica que a carne derivada de pastagens naturais tem um rico perfil

nutricional, juntamente com propriedades promotoras da saúde, em comparação com a carne de animais suplementados (Salzano et al., 2020; Van Elswyk & McNeill, 2014).

A relação do consumo natural de carne com as doenças induzidas pela dieta requer um exame mais detalhado. Por exemplo, a recomendação muito ampla de reduzir a ingestão de ácidos gordos saturados (AGS) sem diferenciar entre ácidos gordos específicos e fontes alimentares não é apoiada por evidências empíricas (Astrup et al., 2020). As orientações alimentares devem ter em conta os tipos de ácidos gordos e a variedade de alimentos que contêm AGS, que podem ter efeitos prejudiciais, neutros ou benéficos nos principais desfechos de saúde (Astrup et al., 2020; Martino et al., 2024). O ácido gordo trans, ácido trans-vacênico (ATV), ocorre no tecido de ruminantes e verificou-se uma correlação positiva entre as concentrações sanguíneas em humanos e o risco reduzido de adiposidade, diabetes e inflamação sistêmica (Gebauer et al., 2011; Pranger et al., 2019; Wang et al., 2008). Os efeitos do ATV dietético no risco de cancro e doenças cardiovasculares não são claros. Em modelos murinos de dislipidemia, uma dieta enriquecida com AVT tem efeitos hipolipemiantes, reduzindo os níveis circulantes de triglicéridos (Gebauer et al., 2011; Pranger et al., 2019; Wang et al., 2008). Os estudos acima referidos realçam a necessidade de um debate mais informado sobre o consumo de alimentos naturais de origem animal e os seus resultados em saúde.

Apesar dos benefícios dos sistemas agroalimentares naturais, a pecuária, e em particular a pecuária de pasto, contribui com uma proporção significativa do total das emissões antropogênicas de gases com efeito de estufa. Isto é reconhecido pelas indústrias pecuárias (MLA, 2020), e existem esforços para reduzir o impacto da pecuária no ambiente através da gestão de pastagens (Badgery et al., 2023; McDonald et al., 2023) e de intervenções diretas na produção de metano entérico pelos ruminantes (Bai et al., 2025; Fouts et al., 2022; Vijn et al., 2020).

CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS (CULTIVADAS EM LABORATÓRIO)

Os alimentos à base de células musculares cultivadas (cultivadas em laboratório) [CMC] foram introduzidos no mundo como hambúrguer em 2013 (Post, 2014). Isto gerou um extraordinário interesse global e o rápido, »

surgiram mais de 100 *startups* de CMC (Rubio et al., 2019). A *Food and Drug Administration* (FDA) americana aprovou os alimentos com CMC (FDA, 2022) e estão atualmente disponíveis em vários países (Peters, 2020). Em 2021, a quota de mercado para os alimentos com CMC era de cerca de 1,6 milhões de dólares e a projeção é que atinja cerca de 2,8 mil milhões de dólares até 2030 (Bucholz, 2020). É evidente que o mundo tem apetite por substitutos da carne natural derivada da produção pecuária tradicional. Como referido acima, a indústria de CMC reivindica a utilização eficiente dos recursos e a responsabilidade ambiental (Hocquette et al., 2025; Jahir et al., 2023). A literatura que surgiu nos últimos anos tanto suporta como contradiz as alegações de responsabilidade ambiental da indústria de CMC (Lynch & Pierrehumbert, 2019; Chriki & Hocquette, 2020; Escobar et al., 2021; Tuomisto et al., 2021; Olenic & Thorrez, 2023; Hocquette et al., 2025; Tavan et al., 2025). Como foi referido numa secção posterior, os sistemas de pastoreio contribuem principalmente com CH₄, mas também com CO₂ e NO₂, enquanto a produção de CMC contribui com CO₂ proveniente da necessidade energética. O metano tem um potencial de aquecimento global mais elevado do que o CO₂, mas tem um tempo de semivida muito mais curto (metano: 7 anos, dióxido de carbono: 120 anos), o que significa que o CH₄ não se acumula. As células musculares cultivadas são incorporadas em estruturas reticulares para imitar a qualidade alimentar da carne natural. As estruturas reticulares utilizam frequentemente biomoléculas derivadas de plantas e existe um impacto ambiental na produção vegetal. Estas comparações entre a carne natural e a CMC realçam a necessidade de uma avaliação cuidadosa das necessidades de recursos e dos impactos mais vastos destas duas fontes bastante diversas de proteína animal.

O ponto de partida para produzir CMC pode ser uma biópsia de animais vivos ou mortos, células estaminais pluripotentes induzidas (iPSC) ou células estaminais embrionárias (Bogliotti et al., 2018; Olenic et al., 2025; Post, 2014). As biópsias animais incluem músculo, tecido adiposo ou mesênquima. Após a biópsia, o tecido é digerido em células individuais que são depois expostas a uma série de fatores para induzir a diferenciação e o crescimento (Mitic et al., 2023; Moutsatsou et al., 2023; Tyagi & Mani, 2023). As células podem ser induzidas a diferenciar-se em músculo ou gordura (Post, 2014). A escala é obtida pela incubação das células em grandes biorreatores (Martin



et al., 2004). As células musculares cultivadas apresentam uma tonalidade amarelada em vez do vermelho-rosado típico da carne natural (Post & Hocquette, 2017). Para aproximar a sensação visual da carne natural, as células podem ser cultivadas em condições de hipoxia para aumentar o conteúdo de mioglobina (Kanatous & Mammen, 2010). Outras opções são a incorporação de heme de fontes vegetais e hemoglobina ou mioglobina de fontes animais (Simsa et al., 2019). A formação de uma estrutura sólida com CMC pode ocorrer através da auto-organização ou da utilização de bioimpressão 3D. Na auto-organização, diferentes tipos de células em cultura organizam-se para formar estruturas semelhantes à carne normal em relação à textura, composição e propriedades organolépticas devido à presença

de adipócitos, vasos sanguíneos, tecido conjuntivo e condrócitos (Sharma et al., 2015). Para os métodos baseados em andaimes, as células mioblásticas ancoram-se a um substrato e sofrem proliferação e diferenciação (Ben-Arye et al., 2020). O andaime tem um papel crucial não só na ligação celular, mas também na utilização eficiente dos nutrientes e na absorção de oxigénio (Zeltinger et al., 2001). Os materiais utilizados para os andaimes incluem colagénio, celulose, quitina, amilose, soja texturizada, mistura de gelatina e leite de soja, gelatina e polímeros sintéticos (Ben-Arye et al., 2020; Gershlak et al., 2017; Li et al., 2022). Os andaimes são importantes para aproximar o sabor e a textura da carne natural. O enquadramento ideal deve consistir em polímeros comestíveis, polipeptídeos, »

hidrocolóides ou lípidos que apresentem propriedades organolépticas favoráveis (Levi et al., 2022). Conseguir isso teve um sucesso limitado. Um fator adicional com o CMC é se o número relativamente grande de fatores necessários para a diferenciação e cultura são totalmente eliminados do produto final (Rodríguez Escobar et al., 2021) (Tabela 1).

CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS E SAÚDE HUMANA

Atualmente, ainda existem obstáculos econômicos e técnicos para se conseguir a produção em larga escala de produtos alimentares com CMC.

Os perigos e riscos atualmente não reconhecidos podem surgir com o desenvolvimento futuro. A base da produção de CMC baseia-se na recolha de células adequadas, com capacidade de proliferar e diferenciar. A obtenção de uma linhagem celular apropriada pode induzir inadvertidamente alterações genéticas deletérias, e a deriva genética pode ocorrer em várias fases de crescimento, proliferação, diferenciação e maturação celular subsequentes (Stephens et al., 2018a; Stephens et al., 2018b). Para monitorizar e abordar a deriva genética, podem ser empregues ensaios de estabilidade genética e análises cromossómicas, e podem ser utilizadas células iniciais

recém-armazenadas para cada lote (Ketelings et al., 2021; Sewalt et al., 2016). A instabilidade genómica e a deriva genética representam também o risco de produção de substâncias indesejáveis no produto final a níveis que podem representar riscos para a segurança alimentar (FAO e OMS, 2023; Manning, 2024). A contaminação microbiana, incluindo bactérias, fungos e vírus, é uma preocupação potencial em todo o processo de produção de alimentos CMC (Tabela 2) (Gu et al., 2023; Habowski & Sant'Ana, 2024; Ong et al., 2021, 2023; Powell et al., 2025; Sogore et al., 2024; Yakir et al., 2024; Yakir et al., 2025; al., 2025; Zandonadi et al., 2025).

COMPONENTES TÍPICAMENTE INCLUÍDOS EM SISTEMAS DE CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS. INFORMAÇÕES SOBRE COMPONENTES ADICIONAIS SÃO FORNECIDAS NO TEXTO

COMPONENTES	COMPONENTES	FONTE
Antibióticos	Antibióticos adicionados às células ou administrados ao gado	(Sophila et al. 2018; Peris-Vicente et al., 2022)
Hormonas de crescimento e albumina sérica bovina (BSA)	Componentes dos meios de cultura	(Montelli et al., 2021; Bredeho "ft et al., 2008)
Métodos, como andaimes, bio impressão ou auto organização	Polímeros sintéticos, agentes de reticulação	(Cai et al., 2015; (Mazzeo et al., 2007)
Pesticidas e metais pesados	Contaminação ambiental contaminação de equipamentos	(Lazartigues et al., 2011; Molina et al., 2021)

O risco microbiano pode ser avaliado seguindo as diretrizes fornecidas pela FAO (FAO, 2021a). Para mitigar a contaminação microbiana, é comum incluir antibióticos durante a cultura (Tabela 3). O uso de antibióticos está também amplamente difundido na produção pecuária. O uso de antibióticos na pecuária resultou no aparecimento de *Campylobacter*, *Escherichia coli* e *Salmonella* resistentes aos antibióticos. Estes podem contaminar a carne e ter graves consequências para a saúde dos consumidores (AbdulRahman et al., 2023). Foi sugerido que a substituição da carne por alimentos CMC reduziria a procura de carne e diminuiria o uso de antibióticos na pecuária. Isto poderá fornecer uma forma de gerir a resistência antimicrobiana na pecuária (Abdul Rahman et al., 2023; McNamara & Bomkamp, 2022).

MUITAS DÚVIDAS, POUCAS CERTEZAS

A implicação do uso de antibióticos na produção natural de carne e nos sistemas de células musculares cultivadas está resumida na Tabela 4.

As células estaminais em cultura sofrem um crescimento exponencial inicial sem diferenciação, tipicamente em placas ou frascos de cultura comuns com um meio contendo nutrientes essenciais, como glicose, aminoácidos, ácidos gordos, vitaminas, minerais, fatores de crescimento, hormonas e soro fetal bovino (SFB) (Tyagi & Mani, 2023). O SFB, derivado de fetos bovinos, contém muitas proteínas e pequenos metabolitos em concentrações variáveis que podem representar riscos desconhecidos, como vírus e vários microrganismos (fungos, bactérias, vírus e príões) e um elevado teor de endotoxinas, que podem

contaminar o produto final (Tancharoen et al., 2019). Os organismos científicos, regulamentares e industriais opõem-se unanimemente à utilização de SFB na produção de CMC devido à sua natureza insustentável, dispendiosa e pouco ética (Ketelings et al., 2021; Post et al., 2020). Desenvolvimentos recentes, como uma formulação de meio quimicamente definida, isenta de soro, que auxilia na diferenciação de células satélite bovinas e um meio isento de soro para o cultivo de células progenitoras bovinas, sugerem um potencial substituto para o SFB, embora a aplicação industrial ainda esteja em fase laboratorial (Mitic et al., 2023; Moutsatsou et al., 2023). A falta de detalhes publicamente disponíveis sobre a produção de meios comerciais dificulta a avaliação dos efeitos na proliferação, diferenciação e maturação celular (Lee et al., 2024). Será também importante saber como os micronutrientes presentes na carne natural, essenciais >>

EST. 2014

DRY AGER
BUILT FOR BEEF

DRY AGER®

O número 1 mundial em soluções de maturação

O primeiro Armário de Maturação com tecnologia SmartAging®.

Conheça a nova série DRY AGER® Premium S e descubra como maturar diferentes proteínas.

Com a tecnologia SmartAging® integrada, agora pode maturar com o simples toque de um botão!

Com os programas de maturação pré-programados, pode produzir deliciosas iguarias, carnes maturadas, salsichas ou presunto, peixe maturado ou queijos de alta qualidade, de forma profissional e tudo à frente dos seus clientes.

Descubra também "A BÍBLIA DA MATURAÇÃO" com mais de 300 páginas de know-how, inspiração e dicas sobre como maturar.

www.dry-ager.pt

para a saúde humana (por exemplo, vitamina B12, ferro), serão incorporados no CMC.

Após a diferenciação em miotubos e o desenvolvimento em mio fibras, o CMC é colhido e pode ser combinado com outras substâncias, como a hemoglobina e os aromas. Esta mistura tem como objetivo realçar a cor, o aroma, o sabor e a qualidade alimentar do produto final (Simsa et al., 2019). Deve-se ter o cuidado de evitar a introdução inadvertida de materiais

derivados de alergénios conhecidos (FAO, 2022). Embora o CMC possa oferecer vantagens em termos de controlo de infeções e conteúdo nutricional, ainda existem desafios na perceção do CMC como um alimento processado quimicamente. Além disso, os alimentos com CMC ainda não atingiram o perfil nutricional e promotor da saúde da carne natural (Broucke et al., 2023; Chriki & Hocquette, 2020; Hocquette, 2016). Existem estratégias para aumentar o teor de ácidos gordos ómega-3

na carne natural através dos sistemas tradicionais de produção pecuária (Ponnampalam et al., 2021; Prates, 2025), mas não há relatos de abordagens que forneçam micronutrientes específicos da alimentação animal à CMC (por exemplo, vitamina B12 e ferro). O desenvolvimento de tecnologias que facilitem a absorção de micronutrientes pela CMC irá provavelmente ocorrer com o desenvolvimento contínuo dos sistemas de CMC.

POTENCIAL CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM SISTEMAS DE CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS

COMPONENTES	POTENCIAIS CAUSAS DE CONTAMINAÇÃO	FONTE
Bactérias	Linhas celulares contaminadas, equipamentos e higiene deficiente no manuseamento	Heredia & Garcia, 2018; Pang et al., 2018; Nikfarjam & Farzaneh, 2012
Fungos	Esporos de fungos transportados pelo ar dos géneros <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> e <i>Cladosporium</i>	Martin et al., 2012; Pellissery et al., 2020
Vírus	Meios de cultura contaminados	Baylis et al., 2020; Xia et al., 2011; Broucke et al., 2023
Príons	Tecidos animais utilizados para a obtenção de células estaminais	Richt et al., 2007; Broucke et al., 2023

PRÓS E CONTRAS DA CARNE NATURAL E DAS CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS

A carne natural é um alimento comprovadamente nutritivo com propriedades promotoras da saúde quando consumida como parte de uma dieta equilibrada. Uma grande proporção da carne de ruminantes provém de paisagens inadequadas para outros fins (Jayet et al., 2020; Mottet et al., 2017). De facto, as indústrias pecuárias atuam como guardiãs de paisagens que, de outra forma, estariam sujeitas a uma grande degradação por plantas e animais invasores. Este é um importante serviço de ecossistema. Embora parte da produção pecuária nas economias desenvolvidas seja corporizada, em particular a carne de porco e de aves, uma componente importante da carne de bovino e dos produtos lácteos envolve as empresas familiares. Isto permite que as indústrias pecuárias desempenhem um papel crítico na distribuição ampla da riqueza e na preservação do tecido

económico e social das comunidades rurais e regionais (Herrero et al., 2014; Kryger et al., 2010). A importância nacional disto não deve ser subestimada. Em África e noutros locais, a pecuária é fundamental para muitos pequenos agricultores (Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola FIDA, 2010).

Um problema fundamental com os alimentos de células musculares cultivadas é que não cumprem a descrição do dicionário de carne, que é claramente definida como proveniente de animais. Isto levou a contestações legais em várias jurisdições nos EUA ao uso do termo "meat" (carne) para alimentos de células musculares cultivadas (www.csgmidwest.org/2025/04/25/though-not-yet-on-grocery-shelves-lab-grown-meat-is-focus-of-new-laws-and-legislation/). Os alimentos das células musculares cultivadas também não passam pelos processos físico-químicos associados ao envelhecimento e à cozedura do músculo natural, o que exclui ainda mais o uso do termo "meat" (carne) em conjunto com as

células musculares cultivadas (Purslow et al., 2016; Vaskoska et al., 2020).

A indústria de CMC procura revolucionar a produção e o consumo de proteína animal através de tecnologia disruptiva. A indústria é oportunista e a riqueza está geralmente concentrada nas empresas e nos investidores. É difícil obter uma imagem precisa do impacto mais amplo dos alimentos CMC, uma vez que a indústria está protegida por licenças proprietárias que não permitem avaliações detalhadas do ciclo de vida (ACV) (Rodríguez Escobar et al., 2021; Tuomisto, 2022; Smetana et al., 2023). Num estudo que utilizou uma ACV (Análise do Ciclo de Vida), a produção à escala comercial de alimentos CMC em 2030 foi modelada para ser três vezes mais eficiente na produção de produtos naturais substituídos da carne em comparação com a produção pecuária convencional (Sinke et al., 2023). Isto deveu-se principalmente à falta de produção de CH₄ e NO₂ nos alimentos CMC. Embora a tecnologia CMC, com o tempo, tenha o papel >>



*a qualidade
distingue-se*

CARNE NACIONAL DE PORCOS CASTRADOS, TENRA E COM MAIS SABOR

- PRODUÇÃO
- MATADOURO PRÓPRIO
- CARNE FRESCA DESMANCHADA (CORTES STANDARD E ESPECIAIS)
- TRANSFORMADOS
- DISTRIBUIÇÃO

Da criação à distribuição todos os nossos produtos seguem um sistema de rastreabilidade, garantindo o mais alto nível de segurança alimentar.



www.grazicar.pt

2550-017 aliguber cadaval | e.comercial@grazicar.pt
 tl. +351 262 740 060 / 2/3/4/5/6/7/8/9
 tm. +351 967 173 668 / 695 | fx. 262 740 061

de fornecer uma alternativa à carne natural para a comunidade global, os sistemas CMC ainda precisam de atingir o perfil nutritivo e denso em nutrientes da carne natural.

Os impactos ambientais da produção de CMC variam de acordo com o tipo de célula, o meio de cultura e o design do biorreator. As avaliações ambientais existentes não são universalmente aplicáveis para descrever o desempenho ambiental de cada sistema de produção de CMC (Aubin et al., 2025). Comparativamente, as avaliações ambientais de

produtos acelulares e proteínas microbianas enfrentam menores incertezas, dado que tecnologias semelhantes já foram ampliadas, principalmente nas indústrias médica e química. O prazo para a obtenção de avaliações ambientais significativas da produção de CMC é importante em relação aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas estabelecidos para 2030. No entanto, é provável que as tecnologias de produção de CMC não contribuam significativamente para os dados de 2030 e considerem potenciais compensações com outros indicadores de

sustentabilidade, incluindo a captura e armazenamento de carbono e os serviços dos ecossistemas. Esta abordagem abrangente é necessária para garantir a precisão e a fiabilidade nos cálculos da utilização de água na produção pecuária numa estrutura agro ecológica.

Em relação ao uso da terra, a produção de CMC requer menos terra do que a produção natural de carne e, em particular, de ruminantes que pastam em pastagens. No entanto, isto não se traduz necessariamente numa vantagem para a CMC, dado que a pecuária desempenha um

IMPLICAÇÃO DO USO DE ANTIBIÓTICOS NA CARNE NATURAL E NOS SISTEMAS DE CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS

	CARNE NATURAL	CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS (CMC)
Finalidade do antibiótico	utilizada para prevenir doenças e tratar infeções	usadas para evitar contaminação em culturas celulares
Extensão do uso	uso extensivo	limitadas ou potencialmente eliminadas em ambientes estéreis
Impacto na saúde pública	pode contribuir para a resistência antimicrobiana que pode afetar a saúde humana	menor risco de resistência antimicrobiana, mas sem isenção de afetação
Resíduos nos alimentos	os resíduos de antibióticos podem permanecer ou inexistentes no produto final	podem permanecer, minimamente, ou inexistentes no produto final
Tendências futuras	existe um grande esforço para a redução de antibióticos	os avanços visam eliminar totalmente o uso de antibióticos, mas ainda muito há pouca informação – concreta - sobre este tipo de produção

Ong et al., 2021; Ghimpeteanu et al., 2022; McNamara & Bomkamp, 2022; Abdul Rahman et al., 2023

papel importante no carbono e na fertilidade do solo, fornecendo matéria orgânica, azoto e fósforo (Steinfeld & Wassenaar, 2007). Dos 2,5 mil milhões de hectares de terra utilizados para a produção de rações, 1,3 mil milhões de hectares são pastagens não aráveis, adequadas apenas para a pecuária (Beal et al., 2023). As comparações do uso do solo entre a CMC e a carne natural devem ter em conta a diversidade de serviços e os impactos ambientais associados aos sistemas pecuários, incluindo a biodiversidade e os serviços dos ecossistemas. Como referido, serão necessários recursos terrestres significativos se os produtos deriva-

dos de plantas forem amplamente utilizados nos processos de produção de alimentos com CMC (Escobar et al., 2021; Kossmann et al., 2025).

A métrica comumente utilizada para determinar o potencial de gases com efeito de estufa equivalente a CO₂ das emissões da pecuária é o Potencial de Aquecimento Global (GWP100) a 100 anos (Allen et al., 2016, 2018). O GWP100 não distingue entre poluentes climáticos cumulativos (CO₂) e poluentes climáticos de curta duração (CH₄). Isto produz uma imagem distorcida do impacto do CH₄ deri-

vado da pecuária nas tendências climáticas globais (Allen et al., 2016; Del Prado, Lindsay e Tricarico, 2023; Enting e Clisby, 2021). De facto, o CH₄ de curta duração da pecuária é temporário e não pode ser considerado como acumulado ao longo de 100 anos (Mason, 2020; Smith, 2021). Uma métrica alternativa, a Estrela do Potencial de Aquecimento Global (GWP), fornece uma avaliação muito mais precisa do impacto do CH₄ derivado da pecuária no clima e deve ser adotada universalmente (Del Prado, Lindsay e Tricarico, 2023; Del Prado, Lynch et al., 2023; Mitloehner, 2020; Ridoutt, 2021). Esta última é particularmente relevante >>

LANDEIRO®
1977

47 ANOS
A transformar tradição
em qualidade



T. +351 252 960 100
Rua de Landeiro, n.º 459
4775-238 Silveiros
PORTUGAL

RESUMO DAS VANTAGENS E DESVANTAGENS DA CARNE NATURAL E DAS CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS

	CARNE NATURAL	CÉLULAS MUSCULARES CULTIVADAS (CMC)
Recursos naturais e ambiente	requer recursos naturais substanciais, incluindo terra e água, e contribui com gases com efeito de estufa; está a ser abordado pela adoção da agroecologia, redução do metano entérico e sistemas de produção de circuito fechado e zero líquido	a necessidade de recursos naturais ainda não está totalmente esclarecida e depende do processo de produção (por exemplo, biomoléculas vegetais); a necessidade de energia terá um impacto menor com a adoção de fontes de energia renováveis
Meios de subsistência	distribui riqueza de forma ampla e é altamente importante para sustentar as comunidades rurais e regionais nas economias desenvolvidas e em desenvolvimento	concentra riqueza e pode ter uma influência potencialmente disruptiva nas comunidades rurais e regionais
Nutrição de saúde	altamente nutritiva com consumo moderado; importante para o desenvolvimento cognitivo nas crianças	ainda não foi possível atingir o perfil rico em nutrientes da carne natural; resultados de saúde a longo prazo são desconhecidos
Experiência gastronómica	responde a todas as expectativas alimentares com nota máxima	uma incógnita. Ainda não atingiu a peculiaridade, a textura e o sabor da carne natural
Segurança alimentar	é de grande importância numa dieta equilibrada	possível papel importante, mas dependente da produção, distribuição e acessibilidade; particularmente nas comunidades mais pobres
Bem-estar animal	os sistemas pecuários intensivos, podem estar sujeitos a preocupações de bem-estar animal	as empresas produtoras de células de músculos cultivados assumem que haveria uma diminuição das preocupações com o bem-estar animal. No entanto, ainda não conhecidos dados concretos. Até porque a produção de células de músculo cultivadas estão na sua fase embrionária

para os sistemas de pastagem, e os sistemas de pecuária intensiva contribuem com NO₂ e CO₂, que têm uma pegada de aquecimento sob métricas alternativas de aquecimento (Lynch, 2019). Como referido acima, o potencial de aquecimento global da CMC provém principalmente da geração de CO₂ a partir de fontes de combustíveis fósseis não renováveis para uso energético (Lynch, 2019). Este impacto climático dos sistemas de CMC foi projetado para diminuir ao longo do tempo com a adoção de fontes renováveis de energia, como a solar, eólica e hidroelétrica bombeada (Lynch, 2019). Esta secção está resumida na Tabela 5.

CONCLUSÕES

A integração da pecuária na agroecologia,

parcialmente sob a égide da iniciativa *One Health*, consciencializou a comunidade para o importante papel da pecuária nos sistemas alimentares sustentáveis e nos serviços dos ecossistemas. Isto é altamente relevante para a saúde e bem-estar humanos, dado que as qualidades nutritivas e ricas em nutrientes da carne natural não podem ser replicadas com os atuais sistemas alimentares de CMC. A indústria de CMC tem procurado tirar partido da percepção negativa da indústria pecuária, alegando um impacto ambiental mínimo e um bem-estar animal melhorado. O debate entre carne natural versus alimentos CMC tornou-se menos sobre o impacto ambiental relativo e mais sobre os resultados a longo prazo para a saúde do consumo de alimentos CMC. A indústria de CMC opera sob a égide das leis

de propriedade intelectual e das licenças proprietárias. A falta de transparência significa que não é possível avaliar os potenciais resultados para a saúde do consumo de alimentos CMC. Os alimentos de células musculares cultivadas podem ter um papel no atendimento à crescente procura de proteína animal. As questões pendentes com a tecnologia CMC precisam de ser abordadas para que a comunidade possa tomar decisões informadas sobre a inclusão de alimentos CMC numa dieta saudável e segura.

Os autores deste artigo não receberam qualquer financiamento, subsídio ou outro apoio.
Referências: em pdf.sciencedirectassets.com

PREMIER TECH

Soluções sustentáveis para a água e o ambiente

- Tratamento de águas residuais
- Armazenamento de líquidos
- Recuperadores de água de chuva

ECOFLO **REWATEC**



MORCELA DE ARROZ TRAZ DUAS MEDALHAS PARA PORTUGAL

A nossa Morcela de Arroz, produzida por Carnes Avenida, atada à mão e com raízes profundas na charcutaria tradicional portuguesa, foi distinguida com 2 estrelas nos Great Taste Awards 2025, em Londres – é uma conquista que ultrapassa fronteiras, mas que nasce, todos os dias, do saber da nossa terra. Entre os milhares de produtos de todo o mundo, foi considerada excepcional por Chefs, críticos e especialistas internacionais.

Este não é apenas um enchido. É uma herança, um produto com alma, criado com rigor, tempo e respeito absoluto pela tradição – pronto a integrar criações que valorizam autenticidade e excelência.

A Carnes Avenida tem sido mais do que um



produtor – tem sido guardião de um património gastronómico, comprometida com a preservação e valorização, não só da Morcela de Arroz, como também da região de Leiria.



A LISBON FOOD AFFAIR REGRESSA À FIL

A Lisbon Food Affair (LFA) regressa à FIL de 9 a 11 de fevereiro de 2026, como o maior ponto de encontro profissional do setor em Portugal, afirmando-se como plataforma estratégica para a concretização de negócios, parcerias e exportações nos setores da Alimentação, Bebidas, Equipamentos e Tecnologias para a Indústria e Canal Horeca. A dimensão internacional do evento será novamente reforçada através da presença de expositores de vários continentes – tanto em participações individuais como em participações organizadas por regiões e países – promovendo o intercâmbio comercial e a abertura de novas geografias para os produtos portugueses.

Mais informações em:

www.lisbonfoodaffair.fil.pt

Contactos:

sandra.teresol@ccl.fil.pt ; ana.neves@ccl.fil.pt



Próxima edição

FERNANDO FERREIRA EM ENTREVISTA

Fernando Ferreira é natural de Santa Marta de Penafiel. A sua história é a de uma criança que começou a trabalhar aos 12 anos, foi “percebendo as coisas” e teve “bons Mestres”. Atualmente, com 54 anos, dirige os desígnios de um conjunto de empresas (não gosta do nome

grupo) que representa cerca de 130 milhões de euros de faturação anual.

Confessa que tem dificuldade em delegar, “mas tem que ser, não há outra forma”.

Uma entrevista que nos revela um empresário de sucesso, com um olhar muito peculiar sobre o setor de carnes e não só. A não perder.

ASSINE A REVISTA CARNE... GRATUITAMENTE

Para solicitar a sua assinatura digital gratuita (PDF e link), basta enviar o seu endereço de email para revistacarneportugal@gmail.com e manifestar a sua intenção de receber.

Para solicitar a sua assinatura versão impressa:

6 Edições > 80.00 Euros
(portes dos correios incluídos)

12 Edições > 150.00 euros
(portes de correio incluídos)

Os profissionais não dispensam!

NFORCE
TRUCK & VAN SOLUTIONS



Soluções práticas e funcionais

Em áreas de negócios tão diversas como transportes, logística e distribuição alimentar.

A Nossa Missão?

Com os mais elevados padrões de qualidade e com produtos adequados às mais variadas e específicas exigências dos clientes, tem como missão garantir as melhores carroçarias do mercado para transportar os seus produtos, de acordo com as suas exigências e necessidades.

Além da comercialização de semirreboques da marca Burgers a empresa tem como negócio principal o fabrico de carroçarias e revestimento de furgões, seja de carga geral, isotérmica ou frigorífica.

Desta forma, consegue dar resposta ao transporte de qualquer tipo de produtos, sejam mercadorias diversas, produtos alimentares não perecíveis ou perecíveis (+12° C até 0°C ou -12° C).

DESDE 2013 | GRUPONFORCE.PT

NFORCE TRUCK & VAN SOLUTIONS

Núcleo Empresarial Venda do Pinheiro Sul,
Armazéns 90, 91, 93 e 104
2665-602 Venda do Pinheiro
Mafra – Portugal

Tel: +351 215 960 000
(chamada para um número fixo nacional)
Email: geral@gruponforce.pt
www.gruponforce.pt

GAMA IPX

A nova Gama IPX alia a simplicidade de utilização, com as performances necessárias para todos os tipos de negócio. O seu software, desenvolvido pela equipa da Ipesa S.A, compila o saber de muitos anos no sector da pesagem, para criar algo intuitivo, e acessível a todo o tipo de utilizadores, seja na etiquetagem ou na venda direta ao público.

ECRÃS:

- Ecrãs de Operador de 15,6 " TFT(16:9 Wide) com
- Touch Screen capacitivo;
- 2º Ecrã para Cliente TFT de 10,1";

CONTEÚDOS NO ECRÃ PUBLICITÁRIO:

- Imagens de publicidade
- Imagens de produto
- Textos promocionais
- Fila de espera de clientes

Impressora de 60mm para papel térmico contínuo, com auto-cutter

Conexões: 2x USB, Ethernet

Dimensão do prato de pesagem Inox: 385x270mm



RUBY

Ipesa Balanças e Bâsculas
Eletrónicas, S.A

Parque Industrial de Celeirós
Av. José Rolo, 46/48
4705-414 Celeirós
Braga . Portugal

T +351 253 605 950/9
F +351 253 605 958

comercial@ipesa.pt
ipesa@ipesa.pt
export@ipesa.pt

O nosso site



O nosso LinkedIn



O nosso Facebook

