



## ***Você sabe porque a carne é dura ou macia?***

Algumas condições são importantes para que a carne chegue macia ao nosso prato.

Você sabia que as condições climáticas são uma delas? Além disso o transporte, o jejum prolongado e até o comportamento sexual dos machos podem interferir?

Essas condições podem causar estresse no animal, fazendo com que a sua carne fique dura.

A qualidade da carne é influenciada pela raça. Raças europeias tem maior maciez do que raças zebuínas;



A fase da vida do animal em que ocorre o abate também influencia, os novilhos precoces tem maior maciez de carne em relação aos animais mais velhos.

A localização/topografica onde os animais são criados também. Em criação extensiva, onde o animal é criado mais livre, se o animal se locomover por grandes extensões e/ou terreno acidentado faz com que a musculatura fique escura e dura.

