

# COMO O BOI VIRA BIFE

Há mais cabeças de gado do que de gente no Brasil - ainda que enviemos 43 milhões delas para o abatedouro todos os anos. Essa é a história da vida de um filé antes de ele chegar ao seu prato.

## 1 MONTA NATURAL

É o jeito clássico de fazer filhos: na época de chuvas, a vaca entra no cio e o touro faz o que o touro deve fazer. Cerca de 90% dos bezerros nascem assim.

## 2 INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL

Há ainda a fertilização induzida. Mas como detectar o cio? Para isso, usam-se vacas lésbicas (que recebem hormônio masculino) ou touros que não conseguem fecundar (por causa de cirurgias que entortam o pênis ou "amarram o prepúcio"). Esses animais carregam sacos de tinta e, ao tentar acasalar, mancham a vaca.

## 3 FAZENDO BEZERROS

Identificado o cio, o veterinário usa uma das mãos para injetar a pipeta com sêmen na vagina da vaca. A outra ele coloca no ânus, para sentir se está injetando no lugar certo. Também é preciso estimular o clitóris para provocar um orgasmo. O líquido liberado no clímax é imprescindível à fecundação.

## 4 NASCIMENTO

Os bezerros nascem 10 meses depois. Eles serão amamentados e vacinados por 7 meses. Período concluído, as fêmeas voltam a engravidar. E os bezerros começam a engorda.

## 5 PASTO

Nos próximos dois anos e meio, o boi levará a vida que pediu ao deus bovino. Vai comer, beber, mugir com os amigos e fazer boizinhos. Só tem uma obrigação: engordar normalmente.

## 6 CONFINAMENTO

O abate se aproxima e a engorda é acelerada. Os bois são castrados e, para não perder peso, passam quase 3 meses sem andar. Mas a ração é de primeira: capim, cereais, melão de cana, vitaminas e sais.

## 7 TRANSPORTE

Para um boi, a morte pesa 450 kg. Ao atingir esse peso, o animal é enviado ao matadouro. A viagem é estressante. O animal urina e sua mais do que o normal e chega a perder até 3% do peso.



**VACA SEM FILHO VAI PARA A BOLÍVIA**  
Quem não engravidar vai para o abate. E a carne, considerada mais dura, é vendida a mercados secundários, como Bolívia e Peru.

## 8 BANHO RELAX

As primeiras 24 horas no matadouro não são ruins. Para relaxar, recuperar o peso e esvaziar o intestino (o que facilitará a limpeza das tripas), os bois só bebem água e tomam duchas.

## 9 EXAME FINAL

Uma hora antes do abate, os bois são examinados. Quem passar no teste vai para a fila do abate. Os doentes são mortos separadamente. Se a doença for grave, carcaça é incinerada.

## 10 CORREDOR DA MORTE

Normalmente, há curvas para que os animais não saibam o que está acontecendo. E, nas paredes, dispositivos antiempaque dão choques leves ou emitem ruídos. Um banho evita que a sujeira contamine a carne.

## 11 TIRO CERTEIRO

No boxe de atordoamento, o animal recebe um tiro com pistola de pressão - ou um dardo que perfura o cérebro - e desmaia. A partir daí, para que não corra o risco de acordar, o boi deve ser morto em no máximo 3 minutos.

## 13 CORTE CERTEIRO

Primeiro, um corte na pele do pescoço. Depois, é só esticar o braço e chegar à jugular: o boi está oficialmente morto. Durante 3 minutos, seus 20 litros de sangue escorrerão numa canaleta para ser vendidos a fábricas de ração para cães e gatos.

## 14 CORTE E COSTURA

Começa o desmonte do boi. Os chifres são serrados, patas e rabo são cortados, o couro é retirado e o abdômen é aberto para a separação das vísceras. Só então a carcaça é colocada numa câmara de resfriamento para que a carne recupere seu pH normal - o estresse pré-morte libera ácido láctico, que endurece a carne.

## 15 BIFE NO PRATO

Cada brasileiro consome cerca de 26 quilos de carne por ano - 3ª maior consumo per capita do mundo, atrás da Argentina e dos EUA.



**MARRETA É PROIBIDA (DESDE 2000)**

## 12 DESMAIO

Uma portinhola se abre e o animal cai desacordado numa espécie de esteira. Ele será içado pelas patas para ficar com o pescoço para baixo.

## UTILIDADES DA CARCAÇA

- Mucosa do estômago - Coalho e laticínios.
- Pêlos do rabo - Pincéis e filtro de ar.
- Tripas - Fios cirúrgicos, cordas para raquete e capa de salsicha.
- Casco das patas e chifres - Pó para extintor de incêndio e lubrificantes.
- Cálculos biliares - Pérolas artificiais.
- Couro - Filme fotográfico, cola, gelatina e cápsulas farmacêuticas.

**BOI DOENTE VIRA VELA**  
Se a doença não for grave, depois do abate a carcaça é enviada para a graxaria, onde será cozida numa panela de pressão gigante. O que sai é um caldo gorduroso, usado para fazer velas, detergentes, explosivos, tintas e pneus.

Baixe esta imagem no celular. Veja como na pág. 20