

RESUMO

Trabalhos que visam a caracterização da carcaça e da carne de bovinos terminados em sistemas a pasto quanto em confinamento utilizados na Região Serrana Catarinense, contribuem para caracterização da produção e para a comparação das carcaças e carne de animais terminados a pasto e em confinamento. Objetivou-se avaliar o efeito de sistemas de terminação bovina a pasto em comparação ao confinamento, sobre o desempenho animal e a qualidade de carcaça e carne de machos castrados da raça Angus no Planalto Catarinense. O trabalho foi realizado no período de 10/12/2015 a 26/04/2016. Um grupo de animais foi terminado sob regime de confinamento por um período de 82 dias, e o outro grupo foi terminado em pastagem de verão constituída por milheto (*Pennisetum glaucum*) por um período de 138 dias. Foram utilizados 20 bovinos, machos, da raça Aberdeen Angus, desmamados e castrados com aproximadamente sete meses de idade, divididos em dois lotes uniformes, em função da origem paterna e do peso vivo (média \pm 331 kg), distribuídos num delineamento experimental inteiramente casualizado. Os animais do experimento foram pesados em balança digital a cada 28 dias para controle do ganho de peso. Para as pesagens os animais eram mantidos em jejum hídrico e de sólidos por, em média, 12 horas, e as medidas eram realizadas no início da manhã. No início dos tratamentos e antes do abate, foram medidas a espessura de gordura subcutânea entre a 12^a e 13^a costela de (EGS) e a espessura de gordura subcutânea na picanha (EGP) realizadas por meio de ultrassonografia, nos animais vivos. Os grupos foram abatidos quando atingiram peso mínimo de 420kg e EGS mínima de 3mm. O período necessário para os animais atingirem a meta de peso vivo e EGS para o abate foi 56 dias superior no sistema de terminação a pasto quando comparado ao sistema de terminação em confinamento. Os animais em confinamento obtiveram em média 4,4 mm de gordura subcutânea e 6,3 mm de gordura na picanha em 82 dias de confinamento, enquanto os animais em pasto precisaram de 138 dias de terminação a pasto para obterem 3 e 4,3 mm de gordura subcutânea e na picanha, respectivamente. O peso de carcaça quente (PCQ) e o pH da carcaça quente (pHCQ) foram similares entre os tratamentos a pasto e confinamento, com médias de 232 kg e 6,72, respectivamente. A espessura de gordura subcutânea na carcaça (EGSC) (+ 0,71 mm) e a profundidade do músculo (PM) *longissimus dorsi*, (+ 0,85 cm) foram superiores nos animais terminados em confinamento quando comparados aos animais terminados em pasto, mas o comprimento área do músculo (CM) *longissimus dorsi* (+ 1,5 cm) foi superior nos animais terminados a pasto quando comparados ao outro grupo. Em relação à maciez, os animais confinados apresentaram valores inferiores em comparação aos

animais terminados a pasto (4,5 e 6,3 kgF/cm² respectivamente). Ambos os grupos atingiram pesos semelhantes mas em diferentes períodos. Maior atenção deve ser dada a animais terminados a pasto para que obtenham adequado acabamento de carcaça. A terminação com pastagem anual de verão permite peso vivo final e rendimentos de carcaça semelhantes aos animais terminados em confinamento.

Palavras-chave: Bovinocultura. Classificação de Carcaças. Dietas. Qualidade da Carne.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	21
2	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	23
2.1	PANORAMA DA PECUÁRIA BRASILEIRA	23
2.2	CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇA.....	27
2.3	UTILIZAÇÃO DA ULTRASSONOGRAFIA NA PREDIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DA CARCAÇA BOVINA.....	28
3	OBJETIVOS	31
3.1	OBJETIVO GERAL	31
3.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	31
4	HIPÓTESES	32
5	MATERIAL E MÉTODOS	33
5.1	PERÍODO E LOCAL	33
5.2	TRATAMENTOS, ANIMAIS E DELINEAMENTO EXPERIMENTAL	33
5.3	MANEJO ALIMENTAR.....	34
5.4	MEDIDAS SOBRE OS ANIMAIS	35
5.5	MEDIDAS NAS CARCAÇAS.....	35
5.6	ANÁLISES PÓS ABATE.....	36
5.7	ANÁLISES ESTATÍSTICAS.....	37
6	RESULTADOS	38
7	DISCUSSÃO	46
7.1	DESEMPENHO ANIMAL E ESPESSURA DE GORDURA	46
7.2	CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇA E DA CARNE	49
8	CONCLUSÕES	55
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	56