

ANÁLISE DE UM PROGRAMA DE QUALIDADE DE CARNE BOVINA NO PLANALTO SERRANO CATARINENSE

Lucas Rossetto¹, Luan Alan Viganó², Maisa Chioca², Idacir Santin², Aline Zampar³, Diego de Córdova Cucco⁴

¹ Acadêmico do Curso de Zootecnia, Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Oeste.
Bolsista PROBIC/UDESC

² Zootecnistas, Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Oeste.⁴

³ Professora do Departamento de Zootecnia da UDESC Oeste.

⁴ Orientador, Professor (a) do Departamento de Zootecnia da UDESC Oeste, Chapecó, Santa Catarina, Brasil. E-mail: diego.cucco@udesc.br

Palavras-chave: Acabamento. Carcaça. Gordura.

O trabalho realizado teve por objetivo avaliar dados de produção e abate de bovinos de corte, criados na região Serrana de Santa Catarina, que fazem parte de uma cooperativa de criadores que busca a produção de carne com melhor qualidade, agregando maior valor ao produto. No trabalho também objetivou-se saber os principais efeitos que são responsáveis pela qualidade da carcaça e da carne.

Para esta análise foram utilizados dados produtivos de 1.584 animais abatidos, sendo que destes 695 eram machos inteiros, 601 machos castrados e 288 fêmeas, todos oriundos do projeto CooperTropas referentes a março de 2013 a julho de 2016. Este projeto teve início em 2012 e consiste na produção exclusivamente a pasto e suplementados apenas em épocas estratégicas do ano. Os animais são oriundos de raças britânicas como Devon, Angus e Hereford e realiza-se o abate dos mesmos com uma idade entre 14 e 30 meses.

A avaliação dos dados foi realizada em duas etapas, a primeira com os dados recebidos antes do abate e a outra no momento do abate, os dados pré-abate consistem em sexo, raça, método de castração, período de suplementação, peso vivo final, e dados relacionados a origem. Após o abate os dados avaliados foram peso de carcaça quente e rendimento de carcaça. A partir de Abril de 2015 foram adicionadas mais duas avaliações de carcaça, que são a espessura de gordura em milímetros e o acabamento visual, momento em que não eram mais abatidos machos inteiros. Os dados de espessura de gordura foram coletados no musculo *Longissimus thoracis*, entre a 12ª e 13ª costelas, com a ajuda de um paquímetro. Para a avaliação de acabamento visual foram atribuídos escores de 1 a 5. Neste período foram avaliados 701 bovinos, sendo 531 machos castrados e 170 fêmeas.

Os bovinos foram criados e recriados em pastagem de campo nativo e também campo nativo melhorado composto principalmente por trevo branco (*Trifolium repens*). Para a terminação destes animais, as principais culturas utilizadas no inverno são aveia (*Avena sativa*) e azevém (*Lolium multiflorum*), e no verão milheto (*Pennisetum americanum*) ou capim sudão

(*Sorghum sudanense*). A suplementação aplicava-se de acordo com a necessidade de cada produtor por um período de 60 a 90 dias, principalmente com suplemento protéico energético composto por milho, farelo de soja e mineral, assim que os animais atingissem os requisitos básicos de abate (peso e acabamento de gordura), eram encaminhados para um frigorífico sediado na cidade de Lages – SC. Para a análise foi realizado um delineamento inteiramente casualizado e também realizado análise de variância, quando notada diferença significativa a comparação das médias foi feita pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). Neste período 23 pecuaristas participaram do projeto, distribuídos em 9 cidades da região serrana de Santa Catarina.

A média geral de peso de abate foi de 445,29 kg. A média de machos não castrados, machos castrados e fêmeas foi respectivamente de 457,07 kg, 446,05 kg e 425,53 kg. O rendimento médio de carcaça foi de 52,35%, dentre as classes sociais machos não castrados apresentaram rendimento de 52,83%, machos castrados 52,25% e fêmeas com 51,67% de rendimento de carcaça. A média geral de acabamento de gordura foi de 3,31mm, sendo que as fêmeas apresentaram o maior valor com 3,47 mm, e os machos castrados com 3,27 mm. A média de acabamento visual de gordura foi de 3,24, sendo que as fêmeas apresentaram média de 3,44 e os machos castrados 3,20.

Em relação a variável efeito produtor observou-se que foi altamente significativa ($P < 0,01$), embora os produtores tenham que seguir as premissas do programa isso pode ser explicado pelos diferentes sistemas de produção que são adotados pelos produtores para se adequar em suas respectivas propriedades. Outra variável avaliada foram as estações do ano que também apresentaram diferença significativa ($P < 0,05$).

O peso de carcaça quente para machos castrados apresentou diferença estatística, sendo que os maiores pesos foram na estação do verão. Para as fêmeas os maiores pesos vivos encontrados foram nas estações de primavera e verão, seguidos de inverno e outono que apresentaram pesos semelhantes entre si. Para peso de carcaça o outono obteve menor valor, isso pode ser explicado por a mesma ser uma estação de transição entre pastagens de clima tropicais para temperadas. As estações do ano apresentaram ainda diferença significativa para acabamento de espessura de gordura nas fêmeas, em que os maiores valores obtidos foram no inverno, seguido por primavera e verão.

A variável raça não obteve diferença significativa para nenhuma das características avaliadas. Os diferentes métodos de castração também foram avaliados, pode-se observar que a castração cirúrgica é a mais utilizada, cerca de 370 bovinos, e posteriormente a castração mecânica com 160 bovinos. Para as características avaliadas a única que apresentou diferença significativa foi a de espessura de gordura, obteve-se uma média de 3,35 mm para os bovinos castrados cirurgicamente e 3,03 mm para os castrados mecanicamente.

Sendo assim nota-se que os sistemas que cada produtor adota em sua propriedade apresentam influência sobre nos resultados. As estações do ano apresentaram diferença significativa nas características observadas tanto para machos castrados como para fêmeas. As características avaliadas não sofreram alteração em relação as raças. O método de castração teve influência, sendo que a castração cirúrgica apresentou melhor resultado para acabamento de gordura.