



Medidas morfométricas de carcaça de cordeiros terminados sob dois sistemas de produção

Edmilson Lima de Menezes Junior¹, Ana Sancha Malveira Batista², Phâmela Marjoire Gomes Loiola¹,
Diego Rodrigues de Sousa³, Diônes Pedro Gomes³, James Cruz Linhares³, Fernando Henrique Melo
Andrade Rodrigues de Albuquerque⁴

¹Mestrandos em Zootecnia - UVA. E-mail: Edmilson_ztc@hotmail.com; phamela_marjoire@hotmail.com

²Professora do Mestrado em Zootecnia – UVA, Sobral - CE. e-mail: anasancha@yahoo.com.br

³ Graduandos em Zootecnia CCAB/UVA. e-mail: diego_drsk@hotmail.com ; dionespg@hotmail.com ;
james_icl@hotmail.com

⁴Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos. e-mail: fernando@cnpq.embrapa.br

Resumo: Utilizou-se 39 cordeiros, sendo 13 cordeiros de cada genótipo, meio sangue Dorper, Santa Inês e Somalis, todos machos inteiros. Com dois sistemas de terminação em pastagem nativa e cultivada, foram encaminhados ao abate com peso mínimo de 25kg e escore corporal igual ou maior que três. O peso vivo (PV) exerce inferência sobre o peso de carcaça quente (PCQ) ($r = 0,96$), comprimento do corporal (CC) ($r = 0,75$), perímetro torácico (PT) ($r = 0,91$) e o comprimento interno da carcaça (CIC) ($r = 0,71$), indicando elevada correlação entre esses índices. O escore corporal (ECC) está fracamente correlacionado com peso de carcaça quente (PCQ) ($r = 0,47$) e fria (PCF) ($r = 0,48$), perímetro torácico (PT) ($r = 0,47$) e área de olho de lombo (AOL) ($r = 0,41$), indicando a possibilidade de usar esse parâmetro para escolher o momento de encaminhar os animais para ao abate. A área de olho de lombo correlaciona-se positivamente com todas as variáveis analisadas, predizendo uma carcaça com qualidade para o abate. Todas as outras variáveis estão correlacionadas, sendo importante na escolha do momento do abate.

Palavras-chave: característica de carcaça, correlações, ovinos

Morphometrics measures of carcass of lambs finished under two systems of production

Abstract: Used 39 lambs, being 13 lambs of each genotype, blood way Dorper, Santa Inês and Somalis, all entire males. With two systems termination in native and cultivated pasture, they had been directed it abates with minimum weight of 25kg and props up corporal equal or bigger that three. The alive weight (PV) exerts inference on the weight of hot carcass (PCQ) ($r = 0,96$), length of corporal one (CC) ($r = 0,75$), thoracic perimeter (PT) ($r = 0,91$) and the internal length of the carcass (CIC) ($r = 0,71$), indicating raised correlation between these indices. It props up corporal (ECC) weakly is correlated with weight of hot carcass (PCQ) ($r = 0,47$) and cold (PCF) ($r = 0,48$), thoracic perimeter (PT) ($r = 0,47$) and area of eye of loin (AOL) ($r = 0,41$), indicating possibility use this parameter to choose moment to direct the animals for it abates. The area of eye of loin positively correlates with all the analyzed variable, predicting a carcass with quality abates for it. All other variable are correlated, being important in choice of moment abate.

Keyword: characteristic of carcass, correlations, lamb

Introdução

A ovinocultura de corte tem se apresentado como boa opção de produção a pequenos, médios e grandes produtores, determinada pelo incremento da demanda e pelos altos preços alcançados quando comparados aos da bovinocultura de corte.

A conformação da carcaça determina indiretamente a quantidade de carne, indicando principalmente o desenvolvimento muscular, enquanto o peso da carcaça representa a totalidade dos





tecidos que a compõem. Uma conformação adequada indica desenvolvimento proporcional das diferentes regiões anatômicas que integram a carcaça e as melhores são alcançadas quando as partes de maior valor comercial estão bem pronunciadas, causando boa impressão ao consumidor (Oliveira et al., 2002).

Para que a produção ovina seja técnica e economicamente viável, é necessário utilizar meios onde o animal consiga ser terminado mais precocemente, tornando as características quantitativas da carcaça essenciais no processo produtivo, por estarem diretamente relacionadas ao produto final: carne (Silva et al., 2000).

Atualmente, a comercialização de cordeiros se baseia apenas na observação do peso dos animais, mas, para melhor interação entre os interesses de produtores e consumidores, é necessário o conhecimento da composição percentual dos cortes e de outras partes que compõe o peso dos animais e caracterizam a qualidade do produto.

Nesse sentido, os componentes não-carcaça, também chamados “quinto quarto”, podem ser utilizados como fator de interesse comercial, pois possibilitam maior valorização do animal abatido e maior motivação aos cuidados sanitários do rebanho e consiste em alternativa alimentar para as populações de baixa renda (Frescura et al., 2005).

Diante do exposto, foi realizada a correlação entre as medidas morfométricas, como forma de avaliar o momento da decisão do abate.

Material e Métodos

O experimento foi conduzido nas dependências da Embrapa Caprinos e Ovinos localizada em Sobral-CE. Utilizou-se 39 cordeiros, sendo 13 cordeiros (1/2 Dorper x SRD), 13 cordeiros (1/2 Somális x SRD), 13 cordeiros (1/2 Santa Inês x SRD) todos machos inteiros. Com dois sistemas de terminação em pastagem nativa e cultivada.

Cordeiros manejados em pastagem nativa (caatinga) e pastagem cultivada (Capim Tanzânia), ao “pé-da-mãe”, com suplementação de sal mineral para ovinos, até o desmame com idade média de 100 dias. Após o desmame, apenas os machos iniciaram a terminação em confinamento.

Os cordeiros foram suplementados com concentrado (22,5% de farelo de soja, 71,5% de milho, 4,0% de óleo de soja, 1,0% de calcário calcítico e 1,0% de sal mineral para ovinos) e silagem de capim elefante. A dieta foi calculada de acordo com o NRC, 2007 e fornecida duas vezes por dia, sendo fornecido o concentrado junto ao volumoso, com ajuste semanal para 10% de sobra (rejeitado) da dieta total. Os cordeiros foram pesados e avaliados quanto ao escore de condição corporal (ECC – 1 muito magro e 5 muito gordo) no início da terminação e a cada 14 dias para realização de ajustes do fornecimento da dieta e para determinar o momento do abate de cada lote (grupo genético). Os cordeiros sofreram manejo sanitário adequado.

Ao atingirem peso mínimo de 25kg e escore (ECC) igual ou superior a 3, os animais foram pesados para a obtenção do peso vivo (PV) e encaminhados para o abate, que ocorreu de acordo com as práticas humanitárias, depois do abate as carcaças foram encaminhadas à câmara de resfriamento onde ficaram por 24h a 4°C, quando então foram realizadas as pesagens de carcaça quente (PCQ) e fria (PCF), e as mensurações de comprimento corporal (CC), perímetro de perna (PP), perímetro torácico (PT), comprimento de perna (CP), comprimento interno da carcaça (CIC) e a área de olho de lombo (AOL).

O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado num fatorial 3 x 2, com três genótipos e dois sistemas de produção. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%, depois realizada a correlação de Pearson entre as variáveis.

Resultados e Discussão

Tabela 1 – Correlação de Pearson para as variáveis peso vivo (PV), peso de carcaça quente (PCQ) e fria (PCF), e as mensurações de comprimento corporal (CC), perímetro de perna (PP), perímetro torácico (PT), comprimento de perna (CP), comprimento interno da carcaça (CIC) e a área de olho de





lombo (AOL).

	PV	ECC	PCQ	PCF	CC	CP	PP	PT	CIC	AOL
PV	0	0,41***	0,96***	0,96***	0,75***	0,52***	0,54***	0,91***	0,71***	0,55***
ECC		0	0,47***	0,48***	-0,05	0,12	0,14	0,41***	0,01	0,45***
PCQ			0	0,99***	0,66***	0,50***	0,62***	0,91***	0,72***	0,57***
PCF				0	0,65***	0,49***	0,62***	0,91***	0,71***	0,57***
CC					0	0,38**	0,48***	0,64***	0,72**	0,25*
CP						0	0,25*	0,58***	0,45***	0,34**
PP							0	0,51***	0,68***	0,32*
PT								0	0,60*	0,51***
CIC									0	0,34**
AOL										0

* (p<0,05) ** (p<0,01) *** (p<0,01)

O peso vivo (PV) exerce inferência sobre o peso de carcaça quente (PCQ) ($r = 0,96$), comprimento do corporal (CC) ($r = 0,75$), perímetro torácico (PT) ($r = 0,91$) e o comprimento interno da carcaça (CIC) ($r = 0,71$), indicando elevada correlação entre esses índices. Landim (2005), encontrou correlação semelhante ($r = 0,99$) entre as características PV e PCQ.

O escore corporal (ECC) está fracamente correlacionado com peso de carcaça quente (PCQ) ($r = 0,47$) e fria (PCF) ($r = 0,48$), perímetro torácico (PT) ($r = 0,47$) e área de olho de lombo (AOL) ($r = 0,41$), indicando a possibilidade de usar esse parâmetro para escolher o momento de encaminhar os animais para ao abate.

A área de olho de lombo correlaciona-se positivamente com todas as variáveis analisadas, sendo uma boa premissa na determinação do momento do abate.

Conclusões

A área de olho de lombo prediz uma carcaça com qualidade para o abate. Todas as outras variáveis estão correlacionadas, sendo importante na escolha do momento do abate,

Literatura citada

FRESCURA, R.B.M.; PIRES, C.C.; SILVA, J.H.S. et al. Avaliação das proporções dos cortes da carcaça, características da carne e avaliação dos componentes do peso vivo de cordeiros. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.34, n.1, p.167-174, 2005.

LANDIM, A.V. **Desempenho de carcaça em ovinos cruzados no Distrito Federal**. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2005. 81p. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Universidade de Brasília, 2005.

OLIVEIRA, M.V.M.; PÉREZ, J.R.O.; ALVES, E.L. et al. Rendimento da carcaça, mensurações e peso dos cortes comerciais de cordeiros Santa Inês e Bergamácia alimentados com dejetos de suínos em confinamento. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 2002, v.31, n.3, p.1451-1458, 2002 (supl.).

SILVA, L.F.; PIRES, C.C.; ZEPPENFELD, C.C. et al. Crescimento de regiões da carcaça de cordeiros abatidos com diferentes peso. **Ciência Rural**, v.30, p.481-484, 2000.

