



## Cortes comerciais da carcaça de ovinos Santa Inês criados a pasto no semiárido

Tatiana Cortez de Souza<sup>1</sup>, Taiana Cortez de Souza<sup>1</sup>, Priscila Maia Pinheiro<sup>2</sup>, Darlan Oliveira Luz<sup>2</sup>, Adriana de Farias Jucá<sup>3,5</sup>, Juliana Cantos Faveri<sup>3</sup>, Hymerson Costa Azevedo<sup>4</sup>, Luis Fernando Batista Pinto<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica PIBIC/UFBA. e-mails: [tatiana-cortez@hotmail.com](mailto:tatiana-cortez@hotmail.com) e [taiana.cortez@hotmail.com](mailto:taiana.cortez@hotmail.com)

<sup>2</sup>Bolsista do Programa Permanecer/UFBA. e-mails: [priscila.maia18@yahoo.com.br](mailto:priscila.maia18@yahoo.com.br) e [darlanoluz@gmail.com](mailto:darlanoluz@gmail.com)

<sup>3</sup>Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal nos Trópicos – UFBA. e-mails: [afjuca@ig.com.br](mailto:afjuca@ig.com.br) e [jufarevi@yahoo.com.br](mailto:jufarevi@yahoo.com.br)

<sup>4</sup>Pesquisador da EMBRAPA Tabuleiros Costeiros-Sergipe. e-mail: [hymerson@cpac.embrapa.br](mailto:hymerson@cpac.embrapa.br)

<sup>5</sup>Docente do Departamento de Produção Animal - UFBA. e-mails: [afjuca@ig.com.br](mailto:afjuca@ig.com.br) e [luisfbp@gmail.com](mailto:luisfbp@gmail.com)

**Resumo:** conhecer os cortes cárneos da carcaça de animais da raça Santa Inês pode ajudar a direcionar trabalhos que explorem a variabilidade existente e maximizem o rendimento destes cortes. Assim, esta pesquisa teve por objetivo fazer uma avaliação descritiva dos pesos de diferentes cortes cárneos da carcaça de ovinos Santa Inês. Foram utilizados 68 ovinos, abatidos com aproximadamente 12 meses de idade, criados a pasto durante o dia e confinados à noite. A média com respectivo limite de confiança (95 %), os valores de máximo e mínimo, a amplitude total e o coeficiente de variação foram obtidos para todas as características avaliadas. O peso da carcaça quente apresentou média de 17,81 kg, o que representou 44,55 % de rendimento em relação ao peso vivo ao abate. Para cada corte verificou-se média de peso de 2,91 kg (paleta), 1,49 kg (pescoço), 4,24 kg (costelas), 1,58 kg (lombo) e 5,51 kg (pernil). Destacam-se os elevados coeficientes de variação de todos os cortes comerciais, em geral acima de 20%, sendo o maior para peso do lombo (30,3%). Esses resultados evidenciam a existência de importante variação na raça Santa Inês para peso de cortes comerciais e esta variação deve ser mais explorada em trabalhos de melhoramento para maximizar o potencial de exploração desta raça para corte.

**Palavras-chave:** carcaça, carne, costela, pernil

## Carcass components of Santa Ines sheep raised on pasture in the semiarid region

**Abstract:** studying carcass cuts in Santa Inês can help to explore the variability and maximize the yield. Thus, this study aimed to make a descriptive evaluation of the weights of carcass cuts in Santa Ines lambs. Sixty-eight lambs were slaughtered at approximately 12 months old, raised on pasture during the day and housed at night. The mean with its confidence interval (95%), the maximum and minimum values, the total amplitude and the coefficient of variation were estimated for all traits. The hot carcass weight had average of 17.81 kg, which represented 44.55% carcass yield. They were estimated average weight of 2.91 kg (palette), 1.49 kg (neck), 4.24 kg (ribs), 1.58 kg (loin), and 5.51 kg (shank). High coefficients of variation were found for all carcass cuts, generally above 20%, with the greatest for loin weight (30.3%). These results show that there is significant variation in the Santa Ines for weight of carcass retail cuts and this variation should be further explored in breeding programs to maximize the potential of Santa Ines for meat yield.

**Keywords:** carcass, meat, rib, shank

## Introdução

Conhecer os cortes cárneos da carcaça de animais da raça Santa Inês pode ajudar a direcionar trabalhos que explorem a variabilidade existente e maximizem o rendimento destes cortes. De acordo com Frescura et al. (2005) para a avaliação da composição tecidual da carcaça, o mais comum é o estudo dos principais cortes, a exemplo da paleta, perna e lombo, onde a paleta e a perna representaram mais de 50 % da carcaça, sendo estes cortes os que melhor predizem o conteúdo total dos tecidos da carcaça. Alguns artigos já relataram o rendimento de cortes comerciais em ovinos Santa Inês, mas muitos deles não tinham como finalidade a realização de uma análise descritiva e sim a avaliação do efeito de



diferentes dietas sobre o rendimento destes cortes. Estudos dessa natureza partem do princípio metodológico de que o tamanho dos animais deve ser padronizado, para evitar que o efeito de tamanho mascare os efeitos das dietas. Assim, os resultados encontrados não apresentam a variação real que existe na raça, mas sim a variação que existia em um pequeno número de animais avaliados e que haviam sido previamente selecionados por terem tamanho semelhante. Desta forma, o objetivo deste estudo foi realizar uma análise estatística descritiva dos pesos de diferentes cortes comerciais em ovinos Santa Inês criados a pasto no semiárido.

### Material e Métodos

A pesquisa foi desenvolvida com 68 ovinos machos Santa Inês, com 12 meses de idade, criados no Campo Experimental Pedro Arle da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Frei Paulo/SE. Os animais foram criados a pasto durante o dia e confinados a noite, quando recebiam silagem de milho. O peso vivo ao abate foi aferido após jejum de 16 horas. Após o abate foi mensurado o peso da carcaça quente (17,81 kg) e calculado o rendimento de carcaça quente ( $RCQ = PCQ/PVA \times 100$ ), sendo as mesmas resfriadas por 24 horas a 10° C. As carcaças foram divididas em meias carcaças, sendo realizada a confecção dos seis cortes cárneos na metade esquerda, incluindo perna, lombo, costelas, paleta, serrote e pescoço, segundo a metodologia de Cezar e Sousa (2010). O pescoço constituiu a região compreendida entre a primeira e a sétima vértebras cervicais; a paleta teve como base anatômica a escápula, o úmero, o rádio, a ulna e o carpo; as costelas compreenderam a secção entre a primeira e décima terceira vértebras torácicas; o lombo correspondeu à região das vértebras lombares; e a perna envolveu a base óssea do tarso, tibia, fêmur, ísquio, ílio e púbis. Cada corte cárneo obtido foi pesado separadamente. As estatísticas descritivas de média e seus respectivos intervalos de confiança de 95%, máximos e mínimos, coeficiente de variação, desvio padrão e amplitude total, foram obtidas utilizando o programa *Statistical Analysis System* (SAS, 2004).

### Resultados e Discussão

Os coeficientes de variação (Tabela 1) foram em geral elevados, principalmente quando se observa os cortes comerciais. Coeficientes de variação dessa magnitude evidenciam a existência de importante variação nos animais da raça Santa Inês, que compõem o rebanho estudado, a qual deve ser explorada para fins de melhoramento.

O rendimento de carcaça quente obtido nesta pesquisa foi de 44,55 %, valor inferior ao observado por Alves et al. (2003) de 48,43 % e Araújo Filho et al. (2010) de 47,22 %, ambos em cordeiros Santa Inês com diferentes densidades energéticas na dieta. Entretanto, foi superior ao encontrado por Hashimoto et al. (2012) (42,37 %) nos cordeiros em pastagem natural e suplementação.

Os cortes cárneos diferiram entre si quanto ao peso, sendo o pernil e as costelas os que apresentaram maiores médias com 5,51 e 4,24 kg, respectivamente (Tabela 1), o que correspondeu a 13,78 % e 10,60 % do peso vivo médio ao abate. Já a paleta apresentou rendimento consideravelmente menor (7,28%) do que pernil e costela. Oliveira et al. (2002) e Alves et al. (2003) também encontraram ampla vantagem do pernil (3,08 e 2,42 kg, respectivamente) em relação aos outros cortes cárneos (lombo, paleta, pescoço e costela) em cordeiros Santa Inês abatidos com 45 e 33 kg, respectivamente.

Carvalho et al. (2007) verificaram que cordeiros terminados apenas em pastagem apresentaram menor peso e rendimentos de carcaça quente, peso da perna, paleta, costelas e pescoço e porcentagem de costela em comparação a animais mantidos em pastagem com suplementação ou em confinamento. No entanto, Hashimoto et al. (2012) observaram que as porcentagens de paleta e perna, foram maiores para os animais da pastagem em relação aos confinados, sendo que aqueles sob suplementação não diferiram entre si.

**Tabela 1. Peso vivo ao abate e de cortes comerciais da carcaça de ovinos Santa Inês**

Característica <sup>1</sup>	Mínimo	Máximo	AT	Média	LIM 95%	LSM 95%	CV (%)
-----------------------------	--------	--------	----	-------	------------	------------	--------



Peso vivo ao abate	29,00	49,00	20,00	39,97	38,8490	41,0960	11,61
Peso da carcaça quente	12,25	22,77	10,52	17,81	17,2401	18,3875	13,30
Peso da paleta	1,47	4,26	2,79	2,91	2,7454	3,0758	23,45
Peso do pescoço	0,71	2,39	1,68	1,49	1,4088	1,5800	23,67
Peso das costelas	1,87	6,17	4,30	4,24	3,9680	4,5123	26,52
Peso do lombo	0,54	2,38	1,84	1,58	1,4672	1,6999	30,35
Peso do pernil	2,76	7,53	4,77	5,51	5,1963	5,8290	23,71

<sup>4</sup>Todas as características foram avaliadas em kg. AT – Amplitude Total; LIM e LSM – limites inferior e superior da média com 95% de confiança; CV – coeficiente de variação.

### Conclusões

Dentre os cortes cárneos constituintes da carcaça, a perna apresentou-se como o principal componente, resultado semelhante já verificado nessa raça. Sugere-se portanto, a realização de novas pesquisas para esclarecer os elevados coeficientes de variação observados para os cortes cárneos, objetivando maximizar o rendimento, ajudando a aumentar a rentabilidade dessa atividade

### Agradecimentos

Os autores agradecem a Embrapa Tabuleiros Costeiros por disponibilizar a infraestrutura e os animais experimentais; ao CNPQ pelo apoio concedido nos projetos 562551/2010-7 e 474494/2010-1; a FAPESB pelo apoio no Projeto 5803/2009; e a UFBA pela concessão da bolsa de iniciação científica a Tatiana Cortez de Souza.

### Literatura citada

- ALVES, K. S.; CARVALHO, F. F. R.; FERREIRA, M. A.; VÉRAS A. S. C.; MEDEIROS, A. N.; NASCIMENTO, J. F.; NASCIMENTO, L. R. S.; ANJOS, A. V. A. Níveis de Energia em Dietas para Ovinos Santa Inês: Características de Carcaça e Constituintes Corporais. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.32, n.6, p.1927-1936, (Supl. 2), 2003.
- ARAÚJO FILHO, J. T.; COSTA, R. G.; FRAGA, A. B.; SOUSA, W. H., CEZAR, M. F.; BATISTA, A. S. M. Desempenho e composição da carcaça de cordeiros deslanados terminados em confinamento com diferentes dietas. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.39, n.2, p.363-371, 2010.
- CARVALHO, S.; BROCHIER, M. A.; PIVATO, J.; TEIXEIRA, R. C.; KIELING, R. Ganho de peso, características da carcaça e componentes não-carcaça de cordeiros da raça Texel terminados em diferentes sistemas alimentares. **Ciência Rural**, v.37, n. 3, p.821-827, 2007.
- FRESCURA, R. B. M.; PIRES, C. C.; SILVA, J. H. S.; MÜLLER, L.; CARDOSO, A.; KIPPERT, C. J.; PERES NETO, D.; SILVEIRA, C. D.; ALEBRANTE, L.; THOMAS, L. Avaliação das Proporções dos Cortes da Carcaça, Características da Carne e Avaliação dos Componentes do Peso Vivo de Cordeiros. **R. Bras. Zootec.** v.34, n.1, p.167-174, 2005.
- HASHIMOTO, J. H.; OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO, M. T. M.; BONACINA, M. S.; LEHMEN, R. I.; PEDROSO, C. E. S. Qualidade de carcaça, desenvolvimento regional e tecidual de cordeiros terminados em três sistemas. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.41, n.2, p.438-448, 2012.
- OLIVEIRA, M. V. M.; PÉREZ, J. R. O.; ALVES, E. L.; MARTINS, A. R. V.; ROGÉRIO DE PAULA LANA, R. P. Rendimento de carcaça, mensurações e peso de cortes comerciais de cordeiros Santa Inês e Bergamácia alimentados com dejetos de suínos em confinamento. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.31, n.3, p.1451-1458, (supl.), 2002.