



**RENDIMENTO DE CARÇAÇA E CORTES COMERCIAIS DE CAITITUS (*Tayassu tajacu*) CRIADOS EM CATIVEIRO, BELÉM/PARÁ**

Neres, L.S.<sup>1</sup>, Pacheco, E.A.<sup>1</sup>, Lourenço Júnior, J.B.<sup>1</sup>, Albuquerque, N.I.<sup>2</sup>, Peixoto Joele, M.R.S.<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Centro de Ciências Naturais e Tecnologia - Universidade do Estado do Pará - Belém, Pará, <sup>2</sup>Embrapa Amazônia Oriental - Belém, Pará, <sup>3</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Castanhal, Pará, e-mail: [reginajoele@hotmail.com](mailto:reginajoele@hotmail.com)

A carne de consumo deve ser proveniente de animais saudáveis, com carcaça de bom acabamento, em termos de distribuição e espessura de gordura de cobertura, marmoreio e maciez da carne. Existem poucos estudos sobre as características da carcaça e carne de animais silvestres, embora o mercado consumidor venha se mostrando bastante receptivo ao seu consumo. Portanto, este estudo visa avaliar o rendimento de carcaça e dos cortes primários e características sensoriais da carne caititu. Os animais experimentais, caititus inteiros e castrados, desenvolveram-se em criatório experimental implantado na Unidade de Pesquisa Animal 'Senador Álvaro Adolpho', da Embrapa Amazônia Oriental, em Belém, Pará e posteriormente foram encaminhados para abate após 24 horas de jejum. Sendo pesados antes e após o jejum. Em seguida, mensurou-se o peso das carcaças e dos cortes pernil e paleta, para cálculo do rendimento percentual da carcaça quente (RCQ) através da razão entre o peso da carcaça quente e o peso vivo em jejum, e o rendimento de pernil (RP) obtido pela razão entre os pesos do pernil e da meia carcaça correspondente. Os cortes foram acondicionados em câmara fria (5 °C) para posterior processamento. As médias dos pesos antes e após jejum, dos machos inteiros e castrados, foram 19,5kg; 19,1kg; 16,3kg; 16,5kg, respectivamente. Os pesos das carcaças quentes, direita e esquerda, foram 6,0kg e 5,9kg para machos inteiros e, 5,4kg e 6,0kg para machos castrados. Os pesos dos cortes comerciais pernil e paleta dos machos inteiros (2,12 e 1,01kg, respectivamente) maiores que nos machos castrados, com médias de 1,95 e 0,97kg, na mesma ordem. O RCQ dos machos inteiros (62,6%) foi inferior ao dos machos castrados (69,1%). O RP (em relação a meia carcaça esquerda quente) foi superior nos machos inteiros (36,4%) em relação aos machos castrados (32,3%). Diante dos resultados do RCQ pode-se concluir que machos castrados apresentaram melhor desempenho pós-abate que os machos inteiros. Ressalta-se o potencial do caititu como animal de corte e a possibilidade de abate dos machos castrados com rendimento e composição de carcaça semelhante aos de machos inteiros, ambos criados nas mesmas condições, além de não apresentarem acentuado odor sexual.

**Agradecimentos:** FAPESPA e Embrapa Amazônia Oriental.

