

Novas medidas de ultrassom para avaliação de acabamento e distribuição de gordura na carcaça bovina

Primeiro autor: Lucas Chaves de Paula

Demais autores: De Paula, L. C.¹; Gomes, R. C.²; Feijó, G. L. D.²; Menezes, G. R. O.²; Gomes, M. N. B.³; Neves, A. P.⁴; Araújo, T. L. A. C.⁵; Perestrello, A. A.⁶; Favero, R.⁷

Resumo

A melhora da qualidade da carcaça bovina tem cada vez mais impacto na pecuária de corte, explorando tecnologias e ampliando possibilidades de melhora na qualidade da carne. Objetivou-se então avaliar novas medidas ultrassonográficas como ferramenta de acompanhamento do acabamento da carcaça bovina bem como a distribuição de gordura na carcaça. Foram utilizados 180 animais, sendo eles machos inteiros (MI) e machos castrados (MC), de dois grupos genéticos (Nelore e ½ Angus x Nelore) provenientes de projetos da Universidade Federal de Mato Grosso Do Sul e Embrapa Gado de Corte. Antes do abate, os animais foram avaliados por ultrassom para as características de área de olho de lombo (AOLus) e espessura de gordura subcutânea (EGSus) através de imagens seccionais do músculo *Longissimus* (ML) entre a 12^a e 13^a costelas. A espessura de gordura na picanha (EGPus) foi avaliada por uma imagem sobre o músculo Biceps femoris, paralela ao terço final do íleo. As novas medidas de ultrassom foram realizadas sobre os músculos referentes aos cortes comerciais conhecidos

(1) Mestrando da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS, l-c-depaula@hotmail.com. (2) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. (3) Professora da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS. (4) Doutorando da Universidade Estadual de Londrina - UEL. (5) Doutorando da Universidade Federal do Ceará – UFC. (6) Mestranda da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - UEMS. (7) Auditor Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. * Autor correspondente.

como patinho (EGPTus), coxão duro (EGCXus) e lagarto (EGLGus) a fim de mensurar a espessura de gordura nesses pontos anatômicos. Após o abate, as carcaças foram avaliadas quanto ao acabamento (ACAB) em escores de 1 a 5, distribuição de gordura no traseiro (DISTT) em escores de 1 a 3, espessura de gordura no lombo (EGS) em milímetros e em oito escores de marmoreio (MARM). Das novas medidas propostas, as realizadas no patinho e no lagarto foram correlacionadas com o ACAB ($p < 0,05$), porém com menor magnitude que a medida EGSus. A medida realizada no lagarto é ainda correlacionada com a DISTT ($p < 0,01$). A avaliação de carcaça por ultrassonografia em novos pontos anatômicos se apresenta promissora para a identificação do acabamento de carcaça, podendo auxiliar na formação de lotes de maior qualidade para comercialização aos frigoríficos.

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, UFMS e CAPES.