

Escore de condição corporal como preditor do ponto ótimo de abate para vacas Nelore

Autores e Instituição:

Autor 1: M. R. de Souza (Embrapa Semiárido, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)
Autor 2: M. J. I. Abreu (Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (Unesp))
Autor 3: L. C. Ramos (Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (Unesp))
Autor 4: R. T. S. Rodrigues (Universidade Federal do Vale do São Francisco)
Autor 5: M. L. Chizzotti (Universidade Federal de Viçosa)
Autor 6: R. K. Grizotto (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – APTA, Colina)
Autor 7: G. R. Siqueira (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – APTA, Colina)
Autor 8: F. D. Resende (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – APTA, Colina)

Resumo:

A definição do ponto ideal de abate é fundamental para garantir rendimento e qualidade de carcaça em bovinos de corte. A classificação comercial baseia-se principalmente no acabamento, o qual é avaliado apenas após o abate. Nesse contexto, o escore de condição corporal (ECC) apresenta-se como ferramenta prática, rápida e de baixo custo para estimar o estado nutricional e a deposição de reservas energéticas ainda in vivo. Por permitir avaliação visual e tátil sem necessidade de equipamentos, o ECC pode auxiliar na tomada de decisão quanto ao momento ideal de envio ao abate. Entretanto, é necessário quantificar sua capacidade de prever, com precisão, características objetivas de carcaça. Portanto, o presente estudo avaliou a capacidade de prever a espessura de gordura subcutânea (EGS), acabamento e marmoreio através do ECC em vacas Nelore. Foram analisadas 91 fêmeas, nas quais o ECC foi determinado previamente ao abate, e as características de carcaça avaliadas após o abate, incluindo EGS, marmoreio e classificação visual de acabamento. Para fins operacionais, foram definidos como critérios de adequação: $EGS \geq 3$ mm, $MAR \geq 3$ e acabamento visual classificado como “Mediana”. A associação entre ECC e os desfechos binários foi investigada por regressão logística, estimando-se razão de chances (odds ratios) e área sob a curva ROC (AUC). O ECC apresentou forte associação com $EGS \geq 3$ mm ($P < 0,0001$), com excelente capacidade discriminatória ($AUC = 0,92$), indicando elevado poder preditivo. Cada incremento unitário no ECC aumentou substancialmente a probabilidade de gordura subcutânea adequada. A partir da equação logística estimada, verificou-se que ECC = 3,6, 3,7 e 3,85 correspondem, respectivamente, a aproximadamente 80%, 90% e 95% de probabilidade de $EGS \geq 3$ mm. Para acabamento visual “Mediana”, o ECC também foi significativo ($P = 0,0004$), com desempenho moderado ($AUC = 0,74$). Em contraste, o ECC não apresentou capacidade preditiva para marmoreio ($P = 0,59$; $AUC = 0,55$), sugerindo que o escore corporal reflete predominantemente deposição de gordura subcutânea, mas não gordura intramuscular. Conclui-se que o ECC constitui ferramenta robusta para predição de acabamento mínimo de carcaça, podendo ser utilizado como critério prático de triagem pré-abate. Um ponto de corte de $ECC \geq 3,7$ assegura aproximadamente 90% de chance de carcaças apresentarem $EGS \geq 3$ mm, conferindo aplicabilidade direta na tomada de decisão em frigoríficos e sistemas de classificação comercial.

Palavras-chave:

Carne, gordura, ruminante.