

AVALIAÇÃO DE CARCAÇAS BOVINAS

LERMEN, Felipe¹; GENTIL, Gabriel²; ARALDI, Daniele³

Palavras Chave: Alimentação, manejo e castração.

Introdução

Segundo VAZ (2001), a baixa lucratividade observada, atualmente, na pecuária de corte leva os produtores a procurarem alternativas que propiciem incremento na produtividade dos rebanhos. Nesse contexto, duas delas apresentam boa aceitação entre os produtores, principalmente por exigirem pouco investimento de capital: a utilização do cruzamento e a não castração dos machos.

Dentro dos sistemas de criação e terminação, o extensivo é aquele que se caracteriza pelo manejo do rebanho em campo nativo; o manejo semi-intensivo é um manejo em campo nativo melhorado e com suplementação dos animais; já o sistema intensivo tem campo nativo melhorado com intensa utilização de pastagens e mais concentrado no cocho; e o método que está crescendo muito é o confinamento que tem por finalidade o fornecimento da dieta total no cocho.

Teríamos que dar ênfase para alimentação, manejo, sexo (macho, fêmea ou macho castrado), idade do animal (jovem ou adulto), genética (*Bos taurus* ou *Bos indicus*) e o conjunto dessas interações. Bovinos inteiros ganham peso mais rápido, convertem alimento em carne magra mais eficientemente e apresentam uma boa relação músculo:osso, com menores proporções de gordura, quando comparados às carcaças de bovinos castrados (ARTHAUD, 1977).

O sistema pecuário brasileiro vem sofrendo alterações, com o abate de animais com menor idade, em torno de 30 meses. Em muitos casos, os bovinos têm sido abatidos inteiros, aproveitando o melhor desempenho destes animais. Entretanto, essa prática tem encontrado resistência por alguns frigoríficos que preconizam dentre alguns requisitos, abate de animais castrados, estes animais apresentarem maiores índices; espessura de gordura subcutânea e gordura na carcaça, e também por ser uma carne mais macia obtendo mais gordura intramuscular.

Apesar da utilização de animais inteiros para o abate trazer benefícios para o produtor, devido à maior velocidade de crescimento destes em relação aos castrados (RESTLE, 1994;

¹ Aluno do curso de Medicina Veterinária da UNICRUZ. e-mail: felipe.lermen_rs@yahoo.com.br

² Aluno do curso de Medicina Veterinária da UNICRUZ. e-mail: gabriel_gentil@yahoo.com.br

³ Zoot., M. Sc., Professora do curso de Medicina Veterinária/UNICRUZ. e-mail: daniele.ardali@hotmail.com

RESTLE, 1996a), ainda restam dúvidas com relação à qualidade da carne destes animais (MORGAN, 1993; VAZ, 1999a).

O objetivo deste artigo de revisão de literatura é focar as principais alternativas disponíveis frente às questões mais frequentes envolvendo a castração. A determinação do melhor manejo, entretanto, ficará a cargo do produtor, que escolherá aquela opção que melhor convier ao seu sistema produtivo.

Avaliação de Características de Bovinos Castrados e Não Castrados

De acordo com VALADARES FILHLO (1995) a terminação de bovinos de corte em confinamento é uma prática que vem crescendo no Brasil.

Diante da nova realidade apresentada pela pecuária de corte brasileira, os produtores começam a procurar alternativas que propiciem aumento da eficiência econômica dos seus sistemas de produção. Dessa forma, a não-castração dos machos e a utilização dos cruzamentos ganham especial atenção, principalmente por exigirem pouco investimento, já que, atualmente, a falta de capital de giro é bem marcante no setor primário (VAZ, 2001).

Objetiva-se no processo de castração, facilitar o manejo, já que torna os animais mais dóceis, permite a mistura de bois e vacas e elimina distúrbios de conduta sexual. Outra vantagem observada é que as carcaças dos animais castrados apresentam qualidade superior e maior aceitação no mercado do que as dos inteiros, pois a castração facilita a engorda por meio da redução da taxa metabólica basal (EMBRAPA, 1997).

A castração pode melhorar a qualidade da carne, em virtude do aumento do teor de gordura intramuscular. Considerando-se animais abatidos com a mesma idade, bovinos inteiros apresentam carne com menos gordura. No entanto, a carne de animais castrados pode fornecer maior quantidade de calorias e gorduras saturadas, indesejáveis na dieta humana (RODRIGUES, 2004).

De acordo com ARTHAUD (1977), em estudo com machos alimentados com alto nível nutricional, observou-se que bovinos inteiros tiveram espessura de gordura similar, em relação aos castrados, quando abatidos aos 12, 15 ou 18 meses de idade. De acordo com a avaliação por painel sensorial, os escores de suculência geralmente favoreceram a carne de bovinos castrados, em relação à de bovinos inteiros.

Em trabalhos anteriores realizados por ARTHAUD (1977), os pesquisadores concluíram que os valores de maciez, tanto para o Warner-Bratzler Shear (WB), quanto àqueles obtidos por meio de avaliação sensorial indicaram que o músculo *Longissimus* de bovinos castrados foi mais macio, em relação à carne de bovinos inteiros. No WB os valores da força de cisalhamento foram

mais variáveis nos músculos de inteiros do que de bovinos castrados, com médias entre 3,4 a 12,9 kg e 2,6 a 10,2 kg, respectivamente para a carne de bovinos inteiros e castrados.

De acordo com CLIMACO (2006) não foram observadas diferenças quanto à espessura de gordura subcutânea entre animais inteiros e castrados (2,20 vs 4,17 mm, respectivamente). Porém, os castrados apresentaram maior porcentagem de gordura na carcaça (11,34 vs 16,68%) e carnes mais macias (7,50 vs 6,57 kgf).

Quanto ao desempenho, em geral, os resultados indicam que animais não-castrados crescem mais rápido, utilizam alimentos mais eficientemente e produzem carcaças com maior porcentagem de carne comercializável e com menos gordura, enquanto os castrados apresentam carcaça com carne mais macia. Apesar de todo o conhecimento acerca dos efeitos da castração, a técnica ainda tem sido objeto de estudos, pois, talvez, os resultados sejam afetados, entre outros fatores, pelos sistemas de terminação e manejo alimentar (SILVA 2000).

A produção de bovinos precoces depende de animais que respondam melhor às condições de meio menos estressantes e ao aumento em disponibilidade e qualidade dos alimentos e, portanto, está incondicionalmente relacionada ao melhoramento genético e à adequada nutrição dos rebanhos, especialmente durante o período da seca .

Considerações Finais

A carne dos animais que são castrados possui uma melhor qualidade de gordura de marmoreio em relação a carne dos animais que são abatidos inteiros.

Animais inteiros apresentaram maiores pesos de abate e carcaça e maior porcentagem de dianteiro, melhor conformação e mais músculo na carcaça que animais castrados, os quais mostraram maior porcentagem de serrote e costilhar, maior espessura e porcentagem de gordura na carcaça.

Referências

ARTHAUD, V. H. et al. Carcass composition, quality and palatability attributes of bulls and steers fed different energy levels and killed at four ages. **J. Anim. Sci.**, v. 44, n.1, p.53-64, 1977.

CLIMACO, S.M. et al. Características de carcaça e qualidade de carne de bovinos inteiros ou castrados da raça Nelore, suplementados ou não durante o primeiro inverno. **Ciência Rural**, v.36, n.6, p.1867-1872, 2006.

EMBRAPA. Castração de bovinos de corte: a decisão é do produtor! Campo Grande, n.22, 1997

RESTLE, J., Características de carcaça de bovinos de corte inteiros ou castrados de diferentes composições raciais Charolês x Nelore **Rev. Bras. zootec.** vol.29 no.5 Viçosa Sept./Oct. 2000

SILVA, C. B. Consumo e Digestibilidade Aparente Total dos Nutrientes e Ganho de Peso de Bovinos de Corte Alimentados com Silagem de *Brachiaria brizantha* e Concentrado em Diferentes Proporções. **R. Bras. Zootec.**, v.34, n.3, p.1060-1069, 2005.

VAZ, F. N., Qualidade da composição química da carne de bovinos inteiros ou castrados de diferentes grupos genéticos Charolês x Nelore Nelore **Rev. Bras. Zootec.** vol.30 no.2 Viçosa Mar./Apr. 2001

VALADARES FILHO, S. C. Nutrição de bovinos de corte: problemas e perspectivas. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 32, 1995. Brasília, DF. **Anais...** Brasília: SBZ, 1995. p. 156-162