

Características de Marmoreio e Composição de Carcaça do Programa Nelore Brasil

Alexandre S. Bonifácio¹, Luís Gustavo G. Figueiredo¹, Juliana F. Leite¹, Fabiano R. C. Araújo², Roberto D. Sainz³, Raysildo B. Lôbo¹

A pecuária de corte brasileira produziu 8 milhões de toneladas de equivalente carcaça em 2012, segundo o Anualpec, sendo um dos maiores países exportadores de carne no mundo. Boa parte da carne produzida no Brasil provém de gado zebu ou cruzamento tendo o zebu como base. Ciente da necessidade de melhorar a qualidade da carne brasileira e de aumentar a rentabilidade para o pecuarista produzindo mais carne por hectare, a ANCP disponibilizou novas ferramentas genéticas para auxiliar o pecuarista. São três novas DEPs (Diferença Esperada na Progênie) para características relacionadas ao sabor da carne e a composição de carcaça: **Marmoreio (MAR)**, **Peso da Carcaça Quente (PCQ)** e **Peso da Porção Comestível (PPC)**.

A marmorização da carne é obtida por meio de imagens da ultrassonografia *in vivo*, a mesma técnica que avalia a área de olho de lombo e a gordura de acabamento. A imagem para a característica de marmoreio é coletada entre a 11^a a 13^a costela. O uso dessa tecnologia para prever a porcentagem de gordura intramuscular está sendo amplamente difundido e tem apresentado resultados satisfatórios (HOUGHTON & TURLINGTON, 1992). O Marmoreio ou gordura intramuscular é responsável pela suculência e sabor da carne e a seleção para essa característica é fundamental para atingir novos mercados que remuneram por esse tipo de qualidade.

A composição de carcaça tem grande importância econômica na cadeia da carne, pois está relacionada à quantidade de produto comercializado, por exemplo, o peso de cortes comerciais, bem como ao valor de remuneração ao criador, através do peso do animal recém-abatido, esfolado e eviscerado. A seleção de animais para composição de carcaça preconiza indivíduos que apresentem uma alta proporção de músculo, uma baixa proporção de osso e um ótimo nível de gordura em sua carcaça (Berg & Butterfield, 1976).

O Peso da Carcaça Quente (PCQ) e o Peso da Porção Comestível (PPC) foram preditos utilizando equações, onde foram consideradas as medidas fenotípicas de Área de Olho de Lombo (AOL), Espessura de Gordura Entre 12^o e 13^o Costelas (EG), Espessura de Gordura na Garupa (EGP8) e Peso medido conjuntamente as medidas de ultrassonografia, com idade de coleta variando de 330 a 610 dias. Estas equações foram desenvolvidas com base em medidas de coletas *in vivo* e *pós morte* (SILVA, 2002 e 2005; SILVA et.al., 2013), com o objetivo de quantificar pesos e proporções de carne na carcaça.

Marmoreio (MAR): Característica relacionada a quantidade de gordura intramuscular presente no animal. É expressa em porcentagem, onde touros com DEPs médias ou altas são preferidos.

Peso de Carcaça Quente (PCQ): Característica relacionada ao peso do animal recém-abatido, esfolado, eviscerado, pesado antes da ducha. É expressa em quilos, onde touros com DEPs médias ou altas são preferidos.

Peso da Porção Comestível (PPC): Característica relacionada ao peso dos cortes cárneos desossados e aparados do excesso de gordura. É expressa em quilos, onde touros com DEPs médias ou altas são preferidos.

Bibliografia

BERG, R.T.; BUTTERFIELD, R.M. New concepts of cattle growth. Sidney: Sidney University, 1976. 240p.

HOUGHTON, P. L.; TURLINGTON, L. M. Application of ultrasound for feeding and finishing animals: a review. J. Anim. Sci. V. 70, p.930-941, 1992.

SILVA, Saulo da Luz e et al. Prediction of retail beef yield, trim fat and proportion of high-valued cuts in Nelore cattle using ultrasound live measurements. R. Bras. Zootec. [online]. 2012, vol.41, n.9, pp. 2025-2031. ISSN 1806-9290.

SILVA, Saulo da Luz e. Milho grão seco, úmido e sais de cálcio de ácidos graxos em dietas para novilhos Nelore em confinamento: desempenho, características de carcaça e perfil de ácidos graxos. 2005. 73 f. Tese (Doutorado) - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, Pirassununga, 2005.

¹ Associação Nacional de Criadores e Pesquisadores (ANCP)

² Aval Serviços Tecnológicos

³ Universidade da Califórnia, Davis