

A CONFORMAÇÃO COMO FATOR INDICATIVO DO RENDIMENTO DO CORTE  
SERROTE EM BOVINOS\*.

Conformation as indicative of the yield of the "saw cut" in steers.

José Joel Lauzer\*\* e Lauro Müller\*\*\*

RESUMO

Este trabalho envolveu 47 carcaças bovinas, das raças Aberdeen Angus, Charoles, Devon e Hereford, com idade de 2,5 e 4,5 anos e foi estudada a influência da conformação em alguns corte da carcaça, especialmente do corte serrote, dianteiro e costilhar. Pelos resultados obtidos pode-se concluir que carcaças de melhor conformação, comparando os extremos, apresentam leve superioridade na percentagem de corte serrote. A percentagem de osso no corte serrote foi menor em carcaças de melhor conformação, conseqüentemente estas apresentaram maior percentagem de porção comestível no corte serrote.

SUMMARY

This work involved 47 steer carcasses from Charolais, Angus, Devon and Hereford breed and two different ages, 2,5 and 4,5 years old with the aim of verify the yield of the "saw cut" that comprises the round, rump and loin, separated from the forequarter between the 5th and 6th rib. The results showed that carcasses of better conformation presented a higher, although not significant, yield of the "saw cut" with less proportion of bone in it.

INTRODUÇÃO

O corte serrote, economicamente, é o mais valioso na carcaça bovina, já que dele são retirados os 7 cortes nobres da carcaça, que são: coxão de dentro, coxão de fora, tatu, alcatra, patinho, filé mignon e lombo.

A conformação de uma carcaça é o desenvolvimento muscular que ela apresenta, relacionando com a base óssea, e em nosso meio pouco se conhece a respeito da influência da conformação no rendimento de certos cortes da carcaça, especialmente do corte serrote, além da

---

\* Parte da Tese de Mestrado do primeiro autor, apresentada no Curso de Pós-Graduação em Produção Animal, na Universidade Federal de Santa Maria-RS.

\*\* Professor Auxiliar de Ensino do Departamento de Clínicas Veterinárias - UFSM.

\*\*\* Professor Adjunto, Ph.D., do Departamento de Zootecnia - UFSM.

porção comestível que este corte apresenta.

RAMSEY et alii (4) e CROSS et alii (1) afirmam que a percentagem de porção comestível na carcaça aumenta a medida que melhora o grau de conformação, conseqüentemente diminuindo a percentagem de osso.

JARDIM (2), analisando três grupos de conformação, encontrou um peso de corte serrote de 49,65 kg para a conformação Regular, 48,53 kg para a conformação Boa e 53,49 kg para a conformação Superior, correspondendo a 47,21%, 47,68% e 47,27% respectivamente, em relação ao peso da carcaça quente, sem diferença significativa entre os três grupos. Por outro lado, MÜLLER e BORGES (3), trabalhando com carcaças de novilhos Charolês, onde compararam dois grupos de conformação, Boa e Regular, encontraram respectivamente, 49,84% e 49,10% de corte serrote em relação ao peso da carcaça, mas a diferença observada não foi significativa. Afirma ainda que não observaram diferença significativa na percentagem de dianteiro, mas as de conformação Boa apresentaram significativamente ( $P < 0,05$ ) menor percentagem de costilhar (13,51%) que as de conformação Regular (14,27%).

#### MATERIAL E MÉTODOS

Neste trabalho foram utilizados 47 novilhos, sendo 12 da raça Aberdeen Angus, 12 Charolês, 14 Devon e 9 Hereford, com 2,5 e 4,5 anos de idade, criados no Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Santa Maria e abatidos no frigorífico da Cooperativa Regional Castilhense de Carnes e Derivados Ltda. de Júlio de Castilhos. Após o abate foi tomado o peso da carcaça quente, e após um período de resfriamento de 48 horas a uma temperatura média de 19°C, foi realizada a avaliação da conformação, que consta de um exame subjetivo, onde deve-se relacionar o desenvolvimento muscular com a base óssea, abstraindo do julgamento a gordura de cobertura. Para esta avaliação foi utilizada uma escala de pontos de 1 a 12, onde os valores mais elevados correspondem a graus mais elevados de conformação, conforme a Tabela 1.

Posteriormente, as carcaças foram agrupadas em três categorias conforme a avaliação. Superior menos e Boa mais (A), Boa média (B) e Boa menos, Regular mais e Regular média (C).

Concluída a avaliação da conformação, as carcaças foram pesadas com a finalidade de tomar o peso frio, seguindo os corte do serrote, dianteiro e costilhar (Figura 1) que foram pesados e o corte serrote desossado para estabelecer a porção comestível do mesmo.

O delineamento experimental usado foi o completamente casualizado e a análise estatística aplicada foi a análise da variância. Foi

Tabela 1. Escala de pontos utilizada na avaliação da conformação.

GRAU DE CONFORMAÇÃO	MAIS	MÉDIA	MENOS
Superior	12	11	10
Boa	9	8	7
Regular	6	5	4
Inferior	3	2	1

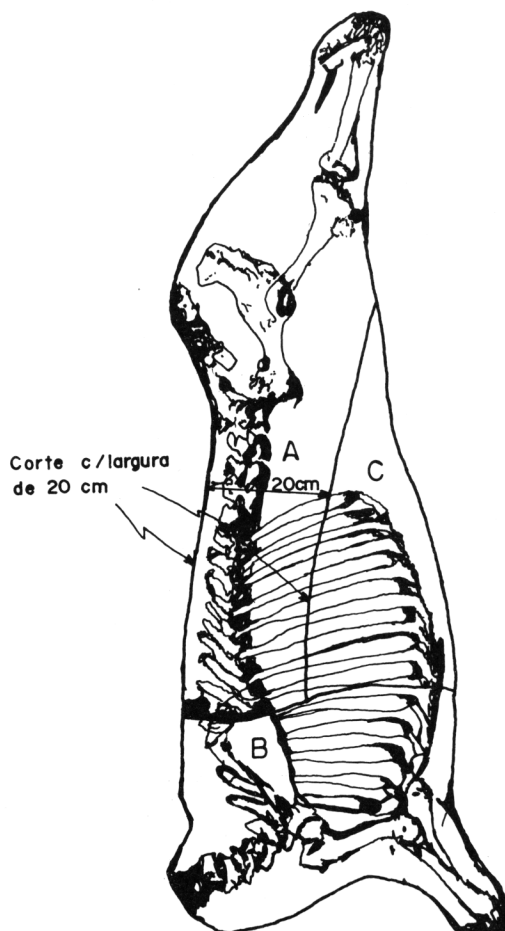


Figura 1. Localização dos cortes:

- A - Corte serrote
- B - Dianteiro
- C - Costilhar

empregado o teste de Duncan para aferir as médias que diferiram significativamente.

#### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 2 mostra o efeito da conformação em alguns corte da carcaça.

Tabela 2. Efeito da conformação em alguns corte da carcaça.

VARIÁVEL	UNIDADE	C		B		A <sup>C</sup>	
		n = 17		n = 16		n = 14	
		Média	DP	Média	DP	Média	DP
Peso do crote serrote	kg	47,81 <sup>a</sup>	4,22	47,74 <sup>a</sup>	6,97	48,84 <sup>a</sup>	6,84
Peso do dianteiro	kg	39,58 <sup>a</sup>	4,96	37,07 <sup>a</sup>	6,25	38,53 <sup>a</sup>	6,09
Peso do costilhar	kg	15,47 <sup>a</sup>	2,45	14,41 <sup>a</sup>	3,30	14,48 <sup>a</sup>	2,85
Peso do osso no serrote	kg	13,77 <sup>a</sup>	1,01	13,25 <sup>a</sup>	1,61	13,70 <sup>a</sup>	2,38
Peso porção comestível serrote	kg	34,94 <sup>a</sup>	3,52	34,48 <sup>a</sup>	5,50	35,68 <sup>a</sup>	5,20
Medidas Relativas							
Corte serrote	%	47,05 <sup>a</sup>	1,67	48,25 <sup>a</sup>	1,48	48,02 <sup>a</sup>	1,63
Dianteiro	%	38,08 <sup>a</sup>	1,27	37,33 <sup>a</sup>	1,46	37,78 <sup>a</sup>	1,15
Costilhar	%	14,85 <sup>a</sup>	1,23	14,40 <sup>a</sup>	1,45	14,18 <sup>a</sup>	0,96
Osso no corte serrote	%	28,33 <sup>a</sup>	1,74	27,88 <sup>a</sup>	1,63	26,97 <sup>a</sup>	1,42
Porção comestível do serrote	%	33,70 <sup>a</sup>	1,09	34,78 <sup>ab</sup>	1,07	35,07 <sup>a</sup>	1,31

<sup>ab</sup> = Valores na mesma linha com a mesma letra, não diferem significativamente (P 0,05).

<sup>c</sup> A = Superior menos e Boa mais; B = Boa média; C = Boa menos, Regular mais e Regular média

DP = Desvio Padrão.

O peso do corte serrote, costilhar e dianteiro não foram influenciados significativamente pela conformação. Observa-se que o peso do corte serrote em carcaças de melhor conformação (A), é levemente superior aos demais níveis de conformação (B e C), mas o peso da carcaça quente foi superior em carcaças de pior conformação (213,50 kg) quando comparada com carcaças de conformação Superior menos e Boa mais (209,78 kg), mas deve-se salientar, entretanto, que as carcaças de conformação C apresentaram uma espessura de gordura

de cobertura de 3,44 mm, enquanto as de conformação A, 2,34 mm.

Quando os pesos foram expressos em percentagem, observou-se a tendência para que carcaças de pior conformação apresentassem menor percentagem de corte serrote e maiores percentagem de dianteiro e costilhar, concordando com os resultados encontrados por JARDIM (2) e MÜLLER e BORGES (3).

A percentagem da porção comestível do corte serrote, em relação à carcaça aumenta gradativamente a medida que melhora o grau de conformação, e quando se compara os extremos de conformação, a diferença é significativa ( $P < 0,05$ ). Em consequência, a percentagem de osso no corte serrote diminui gradativamente a medida que melhora a conformação, representando na prática maior quantidade de carne em carcaças de conformação melhor, confirmando os resultados obtidos por RAMSEY et alii (4) e CROSS et alii (1).

#### CONCLUSÕES

Analisando os resultados obtidos, pode-se concluir que carcaças de melhor conformação apresentam, apesar de não significativo, maior percentagem de corte serrote, quando comparadas com carcaças de conformação pior. A porção comestível do corte serrote é significativamente maior, em carcaças de melhor conformação, quando se comparam os extremos.

#### LITERATURA CITADA

1. CROSS, H. R.; CARPENTER, Z. L. & SMITH, G. C. - Equations for estimating bonelles retails cuts yield from beef carcass. *J. Anim. Sci.*, 37:1267-1272, 1973.
2. JARDIM, P. O. C. - Efeito da conformação e do peso da carcaça quente no rendimento da porção comestível da carcaça bovina. Santa Maria, UFSM, 1975. 78 p. (Tese de Mestrado).
3. MÜLLER, L. & BORGES, F. V. - Rendimento do corte serrote em novilhos. In: REUNIÃO ANUAL DA SOC. BRAS. DE ZOOTECNIA, XIII, Bahia, 1976. *Anais...Bahia, Soc. Bras. de Zoot.*, 1976, p. 114.
4. RAMSEY, C. B.; COLE, J. W. & HOBBS, C. S. - Relation of beef carcass grades proposed yield grades and fat thickness to separable lean, fat and bone. *J. Anim. Sci.*, 21: 193-195, 1962.