

EFEITO DA IDADE EM ALGUNS CORTES DA CARÇA BOVINA*.

Effect of Age of Steers on the Yield of Several Wholesale and Retail Cuts.

José Joél Lauzer** e Lauro Müller***

RESUMO

Foram utilizados neste trabalho 18 animais com 2,5 anos de idade e 29 com 4,5 anos, das raças Aberdeen Angus, Charolês, Devon e Hereford e foi estudado o efeito da idade de abate em alguns cortes da carça, especialmente do corte serrote, costilhar e dos 7 cortes nobres desossados, que são, respectivamente, o coxão de dentro, coxão de fora, tatú, alcatra, patinho, filé mignon e lombo. Foi observado que carças com idade de 4,5 anos apresentaram maior peso nos referidos cortes em decorrência do maior peso de carça, aproximadamente 44 kg a mais, quando comparadas com as mais jovens. Porém, quando os pesos foram expressos em percentagem, as carças de 2,5 anos de idade apresentaram significativamente ($P < 0,01$) maior proporção de corte serrote que as de 4,5 anos, cerca de 2,4% a mais. O dianteiro e costilhar, de menor valor econômico, apresentaram maiores valores percentuais nas carças de mais idade. Dos 7 cortes nobres, com exceção da alcatra, todos os demais obtiveram maiores percentagens nas carças de 2,5 anos de idade, sendo o patinho, filé mignon e lombo com diferença significativa ($P < 0,05$).

SUMMARY

Eighteen steers of 2,5 and twenty-nine of 4,5 years old, were used in this experiment where was studied the effect of age on the yield of several important carcass cuts. It was determined the proportion of the "saw cut" that comprise the following retail cuts: top round, bottom round, eye of round, rump, sirloin tip, loin and tenderloin. The younger carcasses presented a significant higher proportion of the "saw cut" and lower of forequarter and sides. With the exception of the rump, the proportion of the other retail cuts favored the younger carcasses.

* Parte da Tese de Mestrado do primeiro autor, apresentada no Curso de Pós-Graduação em Produção Animal - UFSM.

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

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

INTRODUÇÃO

No Rio Grande do Sul, os novilhos em geral são abatidos com a idade em torno de 4,5 anos. Esta idade elevada de abate é decorrente de uma série de fatores, onde a falta de alimentação adequada nos períodos de inverno é um dos principais. Por sua vez, os frigoríficos pagam preços mais elevando quando o peso médio dos animais ultrapassam os 500 kg, fazendo com que os criadores retenham os animais nos campos por um tempo maior. Sabe-se, entretanto, que a carne dos animais jovens, abatidos com idade entre 24 a 30 meses, é mais macia e apresenta menor teor de gordura, sendo mais procurada por estes aspectos, em mercados consumidores mais exigentes.

Com relação ao rendimento de certos cortes, quando são comparados os animais jovens com os de mais idade, a literatura científica é escassa, principalmente em nosso meio.

JARDIM (2), trabalhando com carcaças de Aberdeen Angus, com 3 anos de idade, encontrou 47,52% de corte serrote. Por outro lado, MULLER & BORGES (4) verificaram em carcaças de Charolês, com 5,5 anos de idade, um corte serrote com 49,44%.

LAUZER et alii (3), estudando o efeito da raça em alguns cortes da carcaça bovina, encontraram para a raça Aberdeen Angus 47,36% de corte serrote, para a Charolês 49,56%, Devon com 46,85% e na Hereford 47,25% com a raça francesa apresentando diferença significativa em relação as três britânicas.

BUTTERFIELD (1) afirma que a região do costilhar e do dianteiro são as que alcançam o máximo de desenvolvimento em um estágio de maturidade mais avançado.

MATERIAL E MÉTODOS

Neste trabalho foram utilizados 18 novilhos com idade de 2,5 anos criados em pastagem cultivada no inverno e em pastagem natural no restante do ano e 29 novilhos com 4,5 anos, criados em pastagem natural durante todo o período, pertencentes as raças Aberdeen Angus, Charolês, Devon e Hereford. Os animais foram 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, RS.

Foi tomado o peso da carcaça quente seguindo as carcaças para as câmaras de resfriamento, a uma temperatura média de 19°C, por um período de 48 horas. Após, as carcaças foram pesadas novamente sofrendo a seguir os 3 cortes maiores: corte serrote, dianteiro e costilhar (Figura 1) tomando-se os respectivos pesos. Do corte serrote

foram retirados os 7 cortes nobres desossados, que são respectivamente o coxão de dentro, coxão de fora, tatú, alcatra, patinho, filé mignon e lombo, que foram pesados individualmente.

O delineamento experimental empregado foi o completamente casuallizado e a análise estatística usada foi a análise da variância.

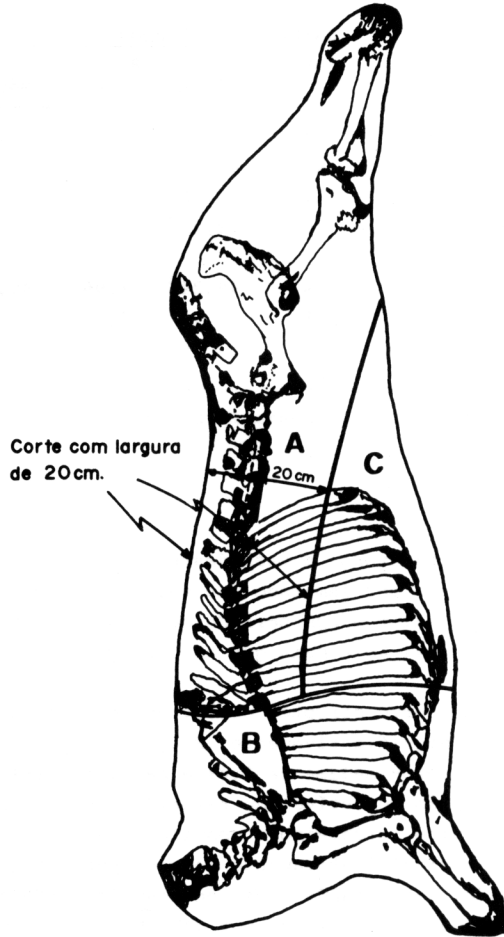


Figura 1. Localização dos cortes:

- A- corte serrote
- B- dianteiro
- C- costilar

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 mostra os resultados obtidos no peso e percentagem dos cortes serrote, dianteiro e costilhar.

Tabela 1. Efeito da idade nos cortes serrote, dianteiro e costilhar.

VARIÁVEL	UNIDADE	2,5 anos		4,5 anos	
		n = 18 Média	DP	n = 29 Média	DP
Peso da carcaça quente	kg	181,93 ^a	21,99	226,02 ^b	16,67
Peso do corte serrote	kg	43,53 ^a	5,21	51,44 ^b	4,16
Peso do dianteiro	kg	32,22 ^a	3,81	41,98 ^b	3,30
Peso do costilhar	kg	12,22 ^a	1,96	16,42 ^b	1,86
Medidas relativas:					
Corte serrote	%	49,24 ^a	1,06	46,82 ^b	1,20
Dianteiro	%	36,94 ^a	0,92	38,23 ^b	1,29
Costilhar	%	13,79 ^a	1,17	14,94 ^b	1,09

^{ab}Valores na mesma linha com mesma letra não diferem significativamente ($P > 0,01$).

DP = Desvio Padrão.

Como pode ser observado, o peso destes cortes é maior na idade de 4,5 anos, mas deve ser lembrado que nesta idade o peso de carcaça quente também é maior e num período de 2 anos estas carcaças apresentaram apenas 44 kg a mais que as carcaças de 2,5 anos de idade.

Com relação ao corte serrote, observa-se que carcaças mais jovens apresentaram significativamente ($P < 0,01$) maior percentagem que as de mais idade, aproximadamente 2,4% a mais, que irá refletir na percentagem da porção comestível do referido corte. Nos cortes de menor valor econômico, dianteiro e costilhar, as carcaças de 2,5 anos apresentaram significativamente menores percentagens que as de 4,5 anos de idade. Nesta idade a percentagem do corte serrote foi de 46,82%, menor que a verificada por JARDIM (2) em novilhos de 2,5 anos da raça Aberdeen Angus que foi de 47,52%. Por outro lado, MULLER & BORGES (4) verificaram em carcaças da raça Charolês, com 5,5 anos de idade, um corte serrote com 49,44%, levemente superior aos valores encontrados neste trabalho para as carcaças de 2,5 anos de idade. Este resultado aparentemente é contraditório, mas LAUZER et

alii (3), trabalhando com várias raças, encontraram para a raça Charolês um corte serrote com 49,56% enquanto a Aberdeen Angus apresentou para o mesmo corte 47,36%, a raça Devon com 46,85% e a Hereford 47,25% onde há influência da raça na percentagem do rendimento do corte serrote, justificando o resultado verificado por MÜLLER & BORGES (4).

O peso e percentagem dos 7 cortes nobres, desossados da carcaça, oriundos do corte serrote, são mostrados na Tabela 2.

Tabela 2. Efeito da idade no peso e percentagem dos 7 cortes nobres.

CORTE	UNIDADE	2,5 anos		4,5 anos	
		n = 18		n = 29	
		Média	DP	Média	DP
Coxão de dentro	kg	5,57 ^a	0,83	6,93 ^b	0,70
Coxão de fora	kg	3,52 ^a	0,59	4,17 ^b	0,42
Tatú	kg	1,40 ^a	0,23	1,71 ^b	0,19
Alcatra	kg	4,52 ^a	0,52	5,79 ^b	0,58
Patinho	kg	4,47 ^a	0,72	5,32 ^b	0,54
Filé mignon	kg	1,63 ^a	0,29	1,85 ^b	0,13
Lombo	kg	6,45 ^a	0,70	7,74 ^b	0,69
Medidas Relativas:					
Coxão de dentro	%	6,48 ^c	0,41	6,34 ^c	0,33
Coxão de fora	%	3,96 ^c	0,30	3,80 ^c	0,29
Tatú	%	1,59 ^c	0,14	1,56 ^c	0,14
Alcatra	%	5,12 ^c	0,34	5,27 ^c	0,38
Patinho	%	5,04 ^c	0,33	4,83 ^d	0,23
Filé mignon	%	1,80 ^c	0,19	1,69 ^d	0,11
Lombo	%	7,32 ^c	0,46	7,04 ^d	0,34

^{ab}Valores na mesma linha com mesma letra não diferem significativamente ($P > 0,01$).

^{cd}Valores na mesma linha com mesma letra não diferem significativamente ($P > 0,05$).

DP = Desvio Padrão

Como era esperado, as carcaças de maior peso, as de 4,5 anos de idade, apresentaram para os 7 cortes nobres um peso mais elevado, no entanto, quando estes pesos foram expressos em percentagem, as carcaças mais jovens apresentaram para todos os cortes, com exceção da alcatra, valores mais elevados e com diferença significativa ($P < 0,05$) nos cortes do patinho, filé mignon e lombo, decorrentes da maior percentagem de corte serrote nas carcaças de 2,5 anos de idade.

CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que carcaças de 2,5 anos de idade, apresentam maior percentagem de corte serrote e menor percentagem de dianteiro e costilhar, além de maior percentagem nos cortes nobres desossados, com exceção da alcatra, quando comparadas com carcaças com 4,5 anos de idade.

LITERATURA CITADA

1. BUTTERFIELD, R. M. - The relationship of carcass measurements and dissection data beef carcass composition. *Res. Vet. Sci.*, 6:30, 1965.
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, 1976, 78 p. (Tese de Mestrado)
3. LAUZER, J. J.; MÜLLER, L. e SILVA, S. F. - Influência da raça em alguns cortes da carcaça bovina. *Rev. Centro Ciências Rurais*, 7(1):27-31, 1977.
4. MÜLLER, L. e BORGES, V. F. - Rendimento do corte serrote em novilhos de corte. In: REUNIÃO ANUAL DA SOC. BRAS. DE ZOOTECNICA, XIII, Bahia, 1976. *Anais...Bahia, Soc. Bras. de Zoot.*, 1976, p. 114.