

**EFEITO DO PESO DA CARÇAÇA QUENTE NO RENDIMENTO DE ALGUNS CORTES DA
CARÇAÇA BOVINA***

Effect of Weight Hot Carcass on the Yield of Several Wholesale and
Retail Cuts

José Joél Lauzer** e Lauro Müller***

RESUMO

Foi estudado o efeito do peso da carçaça quente no rendimento de alguns cortes da mesma, e observou-se que as classificadas como leves, apresentaram, significativamente, maior rendimento de corte serrote (49,30%) do que carçaças de peso médio (47,37%) e pesadas (47,58%).

Com relação aos 7 cortes nobres desossados, a diferença não foi significativa, no entanto, na soma das percentagens dos referidos cortes, as carçaças leves apresentaram um valor levemente superior aos outros dois grupos.

SUMMARY

It was studied the effect of the hot carcass weight in the yield of some cuts bovine carcasses. Those classified as hight weight presented yield in the pistol cut (49.30%), than the medium (47.37%) or heavy carcasses (47.58%).

In respect to the 7 major cuts, the differences were not significant, but the light carcass group showed a slightly superior proportion of the 7 cuts when compared to the other two groups.

INTRODUÇÃO

Na avaliação de uma carçaça bovina vários parâmetros são analisados, onde o peso da carçaça quente é apontado como um indicador quantitativo de rendimento.

Várias proposições foram feitas no sentido da implantação oficial de uma classificação de carçaças no Brasil, onde o peso da carçaça quente apresenta variações em função da idade do animal, uma

* Parte da Tese de Mestrado do primeiro autor, apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Produção Animal na Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil.

** Professor Assistente do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva da Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil.

*** Professor Adjunto do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, Brasil.

vez que animais jovens, apesar da melhor qualidade da carne, tendem a apresentarem um peso de abate inferior aos de idade mais avançada MÜLLER (9).

COLE et alii (4), BIRKETT et alii (2), DU BOSE et alii (5) e JARDIM & MÜLLER (8) afirmam que o peso da carcaça quente é a variável de maior significação na variação em peso de carne magra da carcaça, sendo melhor que qualquer outra variável quando tomada isoladamente.

BRUNGARDT & BRAY (3) concluíram que carcaças mais pesadas apresentam menor percentagem de cortes desossados, devido a maior quantidade de gordura de recorte. Resultados semelhantes são citados por ALLEN et alii (1) e HEDRICK et alii (6).

JARDIM (7) e MÜLLER & BORGES (10), em trabalhos realizados na Universidade Federal de Santa Maria, RS, não encontraram diferença significativa no rendimento do corte serrote, quando compararam carcaças leves e pesadas.

O objetivo deste trabalho é verificar a influência do peso da carcaça quente no rendimento do corte serrote e 7 cortes nobres, adicionando mais uma classe de peso, uma vez que os trabalhos citados comparam apenas duas classes, isto é, leves e pesadas.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados 47 novilhos criados no Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Santa Maria e abatidos no frigorífico da Cooperativa Castilhense de Carnes e Derivados Ltda. de Júlio de Castilhos, RS.

Foi tomado o peso quente das carcaças e agrupadas em três classes: leves ($\geq 190,00$ kg), médias (de 190,10 a 220,90 kg) e pesadas ($\leq 221,00$ kg).

Após o resfriamento por 48 horas, a uma temperatura média de 19C, as carcaças sofreram, na seqüência, os três cortes maiores: serrote, dianteiro e costilhar (Figura 1), obtendo-se deles, os respectivos pesos. O corte serrote foi desossado e anotado o peso individual dos 7 cortes nobres, que são: coxão de dentro, coxão de fora, tatu, alcatra, patinho, filê mignon e lombo.

O delineamento experimental foi o completamente casualizado. Aplicou-se o Teste de Duncan para verificar quais as médias que diferiram significativamente.

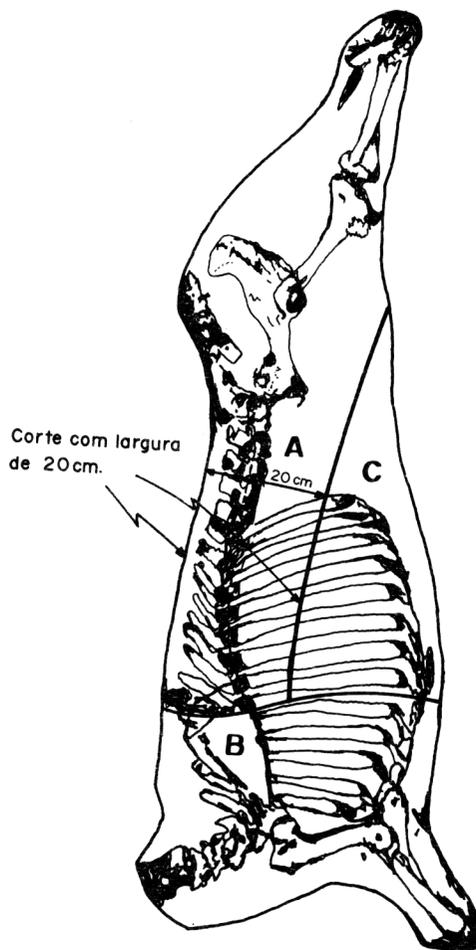


Figura 1. Localização dos cortes:

A - corte serrote

B - dianteiro

C - costilhar

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 são mostrados os valores obtidos para peso e porcentagem dos cortes serrote, dianteiro e costilhar.

Tabela 1. Efeito do peso da carcaça quente no peso e porcentagem do corte serrote, dianteiro e costilhar.

PARÂMETRO	UNIDADE	LEVES*		MÉDIAS*		PESADAS*	
		12**		18**		17**	
		Média	DP	Média	DP	Média	DP
Peso da carcaça fria	kg	166,71 ^a	12,27	204,63 ^b	3,41	232,94 ^c	11,88
Peso do corte serrote ^d	kg	40,69 ^a	2,72	48,05 ^b	2,05	54,27 ^c	3,33
Peso do dianteiro ^d	kg	30,73 ^a	2,47	39,33 ^b	2,34	43,92 ^c	2,87
Peso do costilhar ^d	kg	11,15 ^a	1,05	15,06 ^b	1,54	17,14 ^c	1,80
Medidas Relativas:							
Corte serrote	%	49,30 ^a	1,09	47,37 ^b	1,37	47,58 ^b	1,59
Dianteiro	%	37,20 ^a	0,78	37,76 ^a	1,29	38,09 ^a	1,56
Costilhar	%	13,49 ^a	0,50	14,35 ^b	1,39	14,84 ^b	1,11

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

^dObtidos da 1/2 carcaça.

*Leves $\leq 190,00$ kg, médias de 190,10 a 220,90 kg; pesadas $\geq 221,00$ kg.

**Número de animais.

DP = Desvio Padrão.

É óbvio que os pesos dos cortes serrote, dianteiro e costilhar são maiores em carcaças mais pesadas, porém quando estes pesos são expressos em porcentagens, o mesmo não acontece. As carcaças classificadas como leves apresentaram, significativamente, um rendimento de corte serrote de 49,30% contra 47,37% das médias e 47,58% das pesadas. Estes resultados diferem, em parte, dos verificados por JARDIM (7) que comparando duas classes de peso (leves até 215,90 kg e pesadas com mais de 216,00 kg) não encontrou diferença significativa para o rendimento do corte serrote.

MÜLLER & BORGES (10), trabalhando com novilhos de 5,5 anos de idade, não encontraram diferença significativa para o corte serrote (em porcentagem) quando compararam duas classes de peso de carcaça (leves com menos de 140 kg para a 1/2 carcaça) e pesadas (mais de 141 kg para a 1/2 carcaça).

A diferença significativa verificada neste trabalho, para as carcaças leves, deve ser creditada ao incompleto desenvolvimento da

região do costilhar, uma vez que esta apresenta um rendimento, em percentagem, inferior às carcaças médias e pesadas.

Com relação aos 7 cortes nobres desossados, conforme mostra a Tabela 2, há uma variação crescente em relação ao peso dos cortes quando foram comparados os grupos leves, médios e pesados, porém quando os pesos foram expressos em percentagem, em relação à carcaça, as classificadas como leves apresentaram na soma dos cortes um rendimento levemente superior aos outros dois grupos. Os resultados encontrados por BRUNGARDT & BRAY (3), ALLEN et alii (1) e HEDRICK et alii (6), favorecendo as carcaças leves, foram decorrentes do re corte da gordura de cobertura das carcaças mais pesadas, o que re duz o rendimento dos cortes.

Tabela 2. Efeito do peso da carcaça quente no peso e percentagem dos 7 cortes nobres desossados.

PARÂMETRO*	UNIDA DE	LEVES**		MÉDIAS**		PESADAS**	
		12***		18***		17***	
		Média	DP	Média	DP	Média	DP
Coxão de dentro	kg	5,33 ^a	0,49	6,45 ^b	0,39	7,41 ^c	0,62
Coxão de fora	kg	3,21 ^a	0,37	3,98 ^b	0,33	4,36 ^c	0,43
Tatu	kg	1,28 ^a	0,33	1,57 ^b	0,12	1,83 ^c	0,17
Alcatra	kg	4,25 ^a	0,33	5,35 ^b	0,43	5,99 ^c	0,63
Patinho	kg	4,09 ^a	0,39	4,95 ^b	0,34	5,68 ^c	0,46
Filé mignon	kg	1,47 ^a	0,86	1,80 ^b	0,15	1,93 ^c	0,13
Lombo	kg	6,15 ^a	0,52	7,06 ^b	0,46	8,22 ^c	0,40
Medidas Relativas:							
Coxão de dentro	%	6,40 ^a	0,40	6,36 ^a	0,37	6,42 ^a	0,35
Coxão de fora	%	3,88 ^a	0,28	3,92 ^a	0,29	3,78 ^a	0,32
Tatu	%	1,56 ^a	0,14	1,56 ^a	0,12	1,59 ^a	0,17
Alcatra	%	5,16 ^a	0,39	5,26 ^a	0,31	5,19 ^a	0,42
Patinho	%	4,95 ^a	0,30	4,88 ^a	0,29	4,92 ^a	0,29
Filé mignon	%	1,79 ^a	0,16	1,75 ^a	0,17	1,67 ^a	0,12
Lombo	%	7,45 ^a	0,41	6,96 ^b	0,35	7,14 ^{ab}	0,36

abc Valores na mesma linha com a mesma letra não diferem significativamente ($P > 0,01$).

*Obtidos da 1/2 carcaça.

**Leves \leq 190,00 kg, Médias de 190,10 a 220,90 kg; Pesadas \geq 220,00 kg.

***Número de animais.

DP = Desvio Padrão.

CONCLUSÕES

Analisando os resultados obtidos, conclui-se que carcaças leves apresentam maior rendimento relativo do corte serrote, do que carcaças classificadas como médias e pesadas, o mesmo acontecendo com a soma das percentagens dos cortes nobres.

LITERATURA CITADA

1. ALLEN, D.M.; MERKEL, R.A.; MAGEE, W.T.; NELSON, R.H. - Variation in some beef carcass compositional characteristics within and between selected weight and fat tickness ranges. *J. Anim. Sci.*, 27:1239-1246, 1968.
2. BIRKETT, R.J.; GOOD, D.L.; MACKINTOSH, D.L. - Relationship of various linear measurements and percent yield of trimmed cuts of beef carcasses. *J. Anim. Sci.*, 24:16-20, 1965.
3. BRUNGARDT, V.H. & BRAY, R.W. - Estimate retail yield of the from major cuts in the carcass. *J. Anim. Sci.*, 22:117-182, 1963.
4. COLE, J.W.; ORME, L.E.; KINCAID, C.M. - Relationship of loin eye area, separable lean of various beef cuts and carcass measurements to total carcass lean in beef. *J. Anim. Sci.*, 19:89-100, 1960.
5. DU BOSE, L.E.; CARTWRIGHT, T.C.; COOPER, R.J. - Predicting steak and roast meat from production and carcass traits. *J. Anim. Sci.*, 26:688-693, 1967.
6. HEDRICK, H.B.; STRINGER, W.C.; KRAUSE, G.F. - Retail yield comparison of average choice conformation beef carcasses. *J. Anim. Sci.*, 28:187-191, 1969.
7. 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. 78p. (Tese de Mestrado).
8. JARDIM, P.O.C. & MÜLLER, L. - Efeito do peso da carcaça quente no rendimento da porção comestível na carcaça bovina. In: REUNIÃO ANUAL DA SOC. BRAS. DE ZOOTECNIA, 13, Bahia, 1976, *Anais...Bahia, Soc.Bras. de Zoot.*, 1976. p.59.
9. MÜLLER, L. - Um sistema de tipificação de carcaças bovinas para o Brasil. *Rev. Centro Ciências Rurais*, 7(4):403-409, 1977.
10. MÜLLER, L. & BORGES, F.V. - Rendimento do corte serrote em novilhos de corte. In: REUNIÃO ANUAL DA SOC. BRAS. DE ZOOTECNIA, 13, Bahia, 1976, *Anais... Bahia, Soc. Bras. de Zoot.*, 1976. p.114.