

Estudo do rendimento de carcaça de cabritos jovens da raça saanen

Adenilson Teixeira de Moura¹, Rafael Augusto Ribeiro Almeida², João Victor Rodrigues Teixeira³, Rafael Cunha⁴, Robson Helen da Silva⁵, Luquécia Costa Vilaça⁶

1. IF Sudeste MG – Campus Barbacena; 2. Bolsista Iniciação Científica; 3. Bolsista Iniciação Científica; 4. Colaborador; 5. IF Sudeste MG – Campus Barbacena; 6. IF Sudeste MG – Campus Barbacena.
robson.silva@ifsudestemg.edu.br

1. Introdução

O mercado da carne caprina na região sudeste ainda é pouco explorado, sendo os machos oriundos da atividade leiteira abatidos logo após o nascimento. Já a produção de leite de cabra vem se expandindo a cada ano, surgindo aí uma oportunidade para se explorar o mercado de subprodutos como carnes, peles, entre outros. Cabritos jovens podem ser destinados ao abate, proporcionando renda adicional aos pequenos produtores, esses animais devem ser abatidos precocemente, a partir da desmama, pois segundo COLOMER-ROCHE (1987) a produção de carne caprina deve-se basear no sistema em que animais, em curto espaço de tempo e pouco custo, produzam carcaças com qualidade. Dessa forma o estudo das características quantitativas de carcaça são de fundamental importância para oferecer um produto que atenda ao exigente mercado consumidor .

Palavras chave: caprino, rendimento e carcaça.

Categoria/Área: produção animal.

2. Objetivo

O foco principal dessa investigação foi treinar os alunos de iniciação científica para futuros trabalhos de avaliação e padronização de carcaça caprina e ovina. Determinou-se o rendimento verdadeiro e comercial de carcaça de cabritos jovens em confinamento, bem como os não-componentes da carcaça.

3. Material e métodos

Cinco cabritos machos da raça Saanen foram confinados e abatidos com peso vivo médio de 34,720 kg. Receberam dieta, sem restrição, composta por silagem de milho (27,09 % de matéria seca – MS, 7,80% de proteína bruta – PB, 28 % de fibra bruta – FB e 2,7% de extrato etéreo – EE), concentrado comercial

(88,00% de MS, 17,6% de PB, 5% de FB e 2,2% de EE), sal mineral e água a vontade. A dieta foi fornecida 02 vezes ao dia. As sobras foram pesadas permitindo os ajustes na quantidade fornecida. Para o abate procedeu-se a insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, retirada das patas e cabeça. As carcaças foram divididas ao meio, pesadas, obtendo-se o peso da carcaça quente (PCQ) e os componentes não carcaça, bexiga, vesícula biliar, estômago e intestinos foram esvaziados e pesados determinando-se o peso do corpo vazio (PCV). As metades carcaças foram envolvidas em material plástico transparente, para evitar o escurecimento da carne, mantidas em câmara fria à 4°C por 24 horas e posteriormente pesadas para a determinação do peso da carcaça fria (PCF).

4. Resultados e discussão

Quadro 1 – Peso e rendimento de carcaça.

	Animais				
	1	2	3	4	5
Carcaça quente					
Peso (kg) inteira	14,900	15,400	16,800	14,600	14,450
Peso (kg) metade esquerda	7,150	7,400	7,400	7,300	7,200
Peso (kg) metade direita	7,700	7,950	7,600	7,150	7,250
Carcaça fria (24 h à 4° C)					
Peso (kg) inteira	14,100	14,500	14,750	13,700	13,750
Rendimento (%)					
Carcaça quente (verdadeiro)	45,566	48,875	48,276	41,954	39,917
Carcaça fria (comercial)	43,119	43,111	42,385	39,368	37,983

Observa-se no Quadro 1 os valores de 15,23 kg, 7,29 kg e 7,53 kg, respectivamente para pesos médios de carcaça quente inteira, metade esquerda e direita. O peso médio para carcaça inteira, após resfriamento, foi de 14,16 kg, mostrando uma perda média pelo resfriamento de 7,4%. Esse valor está próximo ao de 7,02% encontrado por GRANDE (2003) trabalhando com cabritos alimentados com dietas contendo grãos de oleaginosas. Os rendimentos médios de carcaça quente e fria (comercial) foram respectivamente 44,91 % e 41,19 %. O rendimento de carcaça após resfriamento é um importante indicador da disponibilidade de carne para os consumidores (STANFORD et al., 1995). Segundo (STANFORD et al., 1995;

1998; BUENO et al.,1999; OMAN et al., 1999; SCHOENIAN, 1999; PINKERTON,2001), a espécie caprina apresenta rendimento de carcaça quente variando de 41 a 57% e para carcaça fria variando de 38 a 51%. Esses dados estão de acordo com os encontrados em nossa investigação, sendo 44,91% e 41,19% respectivamente para rendimentos de carcaça quente e fria.

Quadro 2 – Peso dos órgãos não componentes da carcaça.

Animais	1	2	3	4	5
Não-componentes carcaça	Peso (kg)				
Cabeça	1,850	2,2	2,3	2,650	2,300
Patas	1,050	1,05	1,05	1,050	1,000
Couro	2,400	2,45	2,48	2,450	2,500
Testículos	0,300	0,4	0,45	0,450	0,450
Coração	0,200	0,15	0,17	0,150	0,150
Traqueia + pulmões	0,600	0,7	0,57	0,750	0,500
Baço + rins	0,150	0,15	0,2	0,200	0,150
Fígado	0,550	0,6	0,65	0,650	0,650
Intestino sem conteúdo	3,200	4,0	3,3	4,050	3,850
Peso médio	1,140	1,300	1,240	1,370	1,283

Observa-se no Quadro 2 os valores 1,400 kg, 2,260 kg, 1,040 kg, 2,456 kg, 0,410 kg, 0,164 kg, 0,624 kg, 0,170 kg, 0,616 kg, 9,550 kg e 3,680 respectivamente para os pesos médios da cabeça, patas, couro, testículos, coração, (traqueia + pulmão), (baço + rins), fígado, intestino com e sem conteúdo. FRASER & STAMP (1989), relataram que esses não-componentes têm um valor próximo de 5% do total do animal abatido, o que se mostrou de acordo com o valor de 3,65% encontrado em nosso experimento.

5. Conclusão

Objetivou-se com essa pesquisa, pioneira no estudo de carcaça de caprinos nessa instituição, preparar alunos de iniciação científica para trabalhos futuros na avaliação de carcaça de caprinos e ovinos, já que a região vem se consolidando, principalmente como produtora de carne de cordeiros. Um outro ponto importante, foi o de sugerir a utilização de cabritos jovens, oriundos da produção de leite de cabras, como mais uma fonte de renda em pequenas propriedades.

6. Referências bibliográficas

1. ANUALPEC: anuário da pecuária brasileira. São Paulo: Argos, 2006. 370p.
2. BUENO, M. S. et al. Avaliação de carcaças de cabritos abatidos com diferentes pesos vivos. Revista Nacional da Carne, São Paulo, n.273, p.72-79, 1999.
3. COLOMER-ROCHER, F. Factors influencing carcass quality:carcass component and composition. In: INTERNATIONAL CONFERENCE ON GOATS. Brasília: EMBRAPA, 1987.P181-194.
4. FRASER, A.; STAMP, J. T. Ganado ovino: producción y enfermedades. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 1989. 328p.
- 5.GRANDE, A.P. et al. Desempenho e características de carcaças de cabritos saanen recebendo rações com farelo de glúten de milho e/ou farelo de soja. **Acta Scientiarum. Animal Sciences**, Maringá, v.25, n.2, p.315-321, 2003.
- 6.OMAN, J. S. et al. Effect of breed-type and feeding regimen on goat carcass traits. Journal of Animal Science, Champaign, v.77, p.3215-3218, 1999.
7. PINKERTON, F. Factors affecting goat carcass yield and quality. Disponível em: <<http://www.goatworld.com/articles>>. 2001. Acesso em 30 de out. 2001.
8. SAINZ, R. D. Avaliação de carcaças e cortes comerciais de carne caprina e ovina. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL SOBRE CAPRINOS E OVINOS DE CORTE, 1., 2000, João Pessoa. Anais... João Pessoa: SINCORTE, 2000. p.237-250
9. SCHOENIAN, S. Live & carcass evaluation of meat goats. Disponível em: <<http://www.sheepandgoat.com/goatcarcass>>. 1999. Acesso em 23 de out. 2001
10. STANFORD, K. et al. Use of ultrasound for the prediction of carcass characteristics in Alpine goats. Small Ruminant Research, Amsterdam, v.15, p.195-201, 1995.

Apoio financeiro: IF Sudeste MG – Campus Barbacena.