

Perfil dos bovinos abatidos pelos principais abatedouros/frigoríficos do estado de Santa Catarina

Diego de Córdova Cucco^{1,5}, Bruno Barzotto Abdalla^{2,5}, Maísa Chiocca^{3,5}, Jonathan e Sá^{4,5}, Gabriel Zieher^{4,5}, Vinicius Paulo Agostini^{4,5}, Érika Teles Theodorovicz⁴

Resumo: Com o intuito de buscar informações sobre a realidade do perfil dos bovinos abatidos no estado de Santa Catarina, realizou-se um levantamento de dados, através da aplicação de um questionário junto aos principais abatedouros/frigoríficos do estado, o qual abordava questões como idade dos animais, sexo, raça, aptidão animal, peso, rendimento e acabamento de carcaça. A idade média de abate dos animais foi de 30 meses. Para a aptidão dos animais, foi dividido em corte totalizando 48% dos abates, corte/leite e leite, ambos 26% cada. A raça predominante dos animais de tipo corte é a raça Charolês, possivelmente devido à base genética das matrizes de corte do estado. Em relação ao sexo houve grande variação entre os estabelecimentos. Quanto aos machos castrados e não castrados constatou-se em torno de 50% de cada. O peso de abate variou entre as empresas, sendo que a média dos animais abatidos foi de 457 kg, e o rendimento de carcaça médio de 51% variando conforme a aptidão dos animais abatidos.

Palavras-chave: idade, pecuária de corte, raça, rendimento de carcaça

Introdução

O estado de Santa Catarina ocupa posição de destaque na produção de carnes de aves e suínos, contudo possui um déficit em relação à produção de carne bovina, importando cerca de 50% de seu consumo. Dado ao seu status privilegiado em relação à questão sanitária, por ser o único estado considerado livre de febre aftosa sem vacinação, aliado a tradição de consumo, faz-se necessário a realização de estudos a fim de conhecer e aprimorar a produção estadual.

Objetivou-se a partir deste estudo, coletar dados sobre as características e perfil dos animais que são abatidos no estado e estabelecer parâmetros para analisar o mercado atual da carne bovina catarinense. Além disso, conhecer os principais entraves observados pelos estabelecimentos, com o objetivo de direcionar a produção de maneira mais correta, almejando assim aumentar a lucratividade da pecuária de corte estadual.

Material e Métodos

O contato inicial com os estabelecimentos registrados no serviço de inspeção federal, estadual e municipal, foi realizado através de uma carta de apresentação, solicitando a contribuição para a pesquisa no ano de 2014. Para os 30 estabelecimentos que aceitaram contribuir com o estudo foi disponibilizado um questionário, o qual abordava questões como idade dos animais, sexo, raça e cruzamentos subdivididos em categorias e tipo animal, peso,

¹ Professor Doutor do Departamento de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil. E-mail: diego.cucco@udesc.br

² Egresso do curso de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

³ Zootecnista, Mestranda em Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

⁴ Acadêmicos do curso de Zootecnia – UDESC, Chapecó/Santa Catarina, Brasil.

⁵ GMG, Grupo de Melhoramento Genético. www.gmg.udesc.br

rendimento de carcaça, acabamento de carcaça, problemas e entraves encontrados pelos estabelecimentos.

Com os dados em mãos foram utilizados apenas os questionários dos dez maiores estabelecimentos do estado, os quais apresentam o maior volume de abate para representar o perfil médio dos abatedouros/frigoríficos do estado. Após isso realizou-se a tabulação dos dados para que fosse possível a análise descritiva dos mesmos.

Resultados e Discussão

Os principais abatedouros/frigoríficos estaduais estão localizados principalmente na região do Vale do Itajaí, local mais próximo de grandes centros consumidores, mas por outro lado, um tanto quanto distante das regiões produtoras de bovinos de corte, como o planalto serrano e meio-oeste catarinense.

Com relação a idade média dos animais abatidos, houve grande variação entre os estabelecimentos, sendo que oscilou entre 18 a 48 meses, com média de 30 meses, conforme estimativa realizada através da dentição. Foi possível observar um pequeno volume de animais abatidos até os 24 meses de idade, por outro lado, uma maior quantidade de animais descartes em algumas regiões do estado.

Quanto ao sexo dos animais, somente 20% dos estabelecimentos citaram um maior volume de abate de fêmeas em relação aos machos. Conforme Cranwell et al. (1996) fêmeas abatidas ainda jovens possuem um ótimo acabamento de carcaça, mas com menor porte. Referente aos machos abatidos, 20% dos estabelecimentos abatem 85% de machos castrados e outros 20% dos estabelecimentos abatem em média 85% de machos não castrados. Esta variação segue a preferência de determinados abatedouros e pecuaristas, sobre a conformação das carcaças entregues e do consumidor que o estabelecimento fornece o produto final.

A composição racial dos bovinos abatidos no estado mostrou predominância da raça Charolês, fato este possivelmente atribuído a grande parte das matrizes possuir como base genética esta raça. Já para aptidão prevaleceu 48% dos animais tipo corte, 26% com aptidão corte/leite e outros 26% com aptidão para leite. Nota-se a grande quantidade de animais abatidos com aptidão leiteira, podendo ser explicado pela tradição do estado na produção de leite, principalmente na região oeste.

O peso vivo médio dos animais foi de 457 kg, com uma variação de peso de 400 a 550 kg entre as empresas, as quais tem preferências de peso principalmente conforme seu mercado. A pesagem dos animais para 30% dos estabelecimentos é realizada a campo, ou seja, fazem a aquisição por meio do peso vivo ao saírem da propriedade, o que pode provocar

mensurações equivocadas, pois os animais podem encontrar-se com conteúdo no trato gastrointestinal, para os demais (70%), relatam pesar os animais antes do abate.

O rendimento de carcaça médio foi de 51%, porém havendo variações entre 44 à 55%. De acordo com Tonini (2005) nos padrões atuais de produção, espera-se que o rendimento de carcaça mínimo para o macho seja de 50%, e para fêmea 47%. Podemos atrelar esses valores de baixos rendimentos com a pesagem incorreta dos animais vivos ou devido à aptidão dos animais, dado ao percentual relevante de animais de perfil leiteiro. Por outro lado, também foram observados valores de rendimentos considerados excelentes.

Em relação ao acabamento médio das carcaças, de acordo com espessura da gordura subcutânea em milímetros, mensurada entre a 12° e a 13° costela foram reportadas espessuras de 1 à 10 mm de gordura. Sendo que 60% dos abatedouros/frigoríficos abatem animais entre 3 à 6 mm de gordura, embora os métodos de aferição ainda sejam questionáveis.

Conclusões

Este trabalho serviu como base para o conhecimento atual do perfil de abate de bovinos no estado de Santa Catarina, obtendo assim um panorama do mercado catarinense, o qual possibilita um direcionamento de produção para os pecuaristas e estudos a serem realizados.

Além desses fatores, este estudo repetido futuramente servirá como base para acompanhar possíveis avanços na qualidade dos animais criados e abatidos no estado, consequentemente a melhoria ou não do setor da carne bovina catarinense.

Literatura Citada

CRANWELL, C.D. et al. Influence of steroid implants and concentrate feeding on carcass and longissimus muscle sensory and collagen characteristics of cull beef cows. **Journal of Animal Science**, v.74, n.8, p.1777-1783, 1996.

TONINI, M. G. O. **Pagamento pelo boi x rendimento de carcaça**. 2005. Available in: <<http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/conjuntura-de-mercado/pagamento-pelo-boi-x-rendimento-de-carcaca-24468/>>. Accessed in: 05 jun. 2014.