

Bovinos de carne

Em vida e em carcaça

POR RICARDO RODRIGUES
ACL

Tendo em conta que o principal objetivo de uma exploração de bovinos de carne é a produção de um bezerro desmamado por vaca e por ano da forma mais rentável possível, convém não descurar a seleção ou a escolha de animais que melhor satisfaçam esse objetivo.

A raça Limousine tem a grande vantagem de proporcionar a quem com ela trabalha, a possibilidade de escolha de animais de diferentes tipos morfológicos, denominados esqueléticos, musculares ou mistos. A raça Limousine proporciona assim uma variabilidade genética que permite a cada criador, associado às diferentes realidades de cada exploração e a diferentes maneios, a produção de diferentes produtos (diferentes tipos de animais fenotipicamente).

Em bovinos de carne podemos falar em 3 tipos de produtos: o animal, a carcaça e a carne. Todos sujeitos a diferentes fatores de produção e a diferentes fatores de quantificação da sua qualidade. Como se pode ver na figura 1, são várias as expectativas de qualidade dos vários intervenientes na cadeia de produção de bovinos de carne – carcaça – carne.



Sendo o animal e a carcaça que ele vai produzir, os produtos que o agricultor, através de diferentes genéticas e fatores de produção, mais diretamente pode influenciar, surgem várias questões:

- Que tipo de animal se pretende para dar origem ao

produto com a qualidade desejada e que proporcione o melhor retorno financeiro possível?

- Será esse produto: apenas um bezerro? um bezerro o mais pesado possível? um bezerro o mais conformado possível?

Independentemente do tipo de maneio, do tipo de alimentação, do tipo de clima, a escolha deverá recair sempre em animais com a genética adequada para a obtenção do produto final pretendido – Bovinos de Carne, sejam eles bezerros/as, novilhos/as, vacas ou touros.

Do ponto de vista do “animal”, este é avaliado através da sua descrição morfológica, que não é mais que uma “fotografia/desenho” num determinado momento, evidenciando os pontos fortes e os pontos fracos.

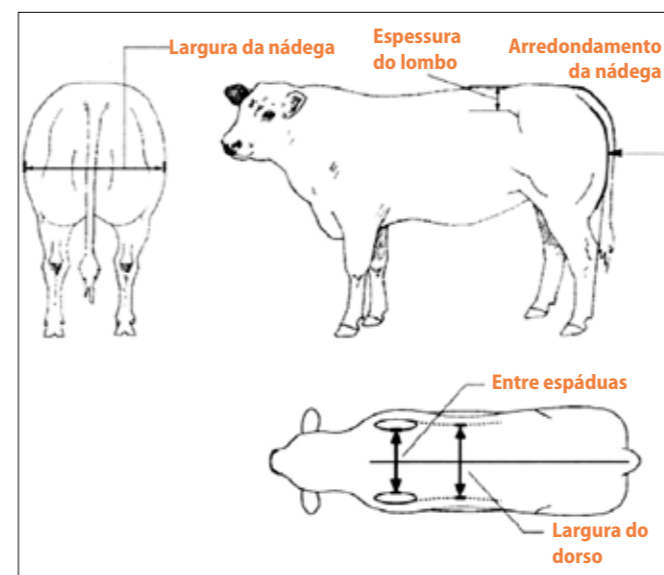
Já no que diz respeito à carcaça, esta é avaliada essencialmente pelo seu peso e pela sua classificação (conformação e estado de gordura).

Atendendo a que há uma relação direta entre a morfologia de um animal com a classificação da sua carcaça; e que ao escolher animais com melhor desenvolvimento muscular se obtêm melhores classificações de carcaças, constata-se que a raça Limousine é a que disponibiliza ao criador a possibilidade de escolher animais mais precoces, com maior potencial de crescimento, maior desenvolvimento muscular e por conseguinte mais valorizados.



MORFOLOGIA VS CARÇAÇA

A descrição morfológica da componente muscular dos animais inscritos no livro genealógico da raça Limousine em Portugal é baseada em 5 postos do animal, conforme ilustração:

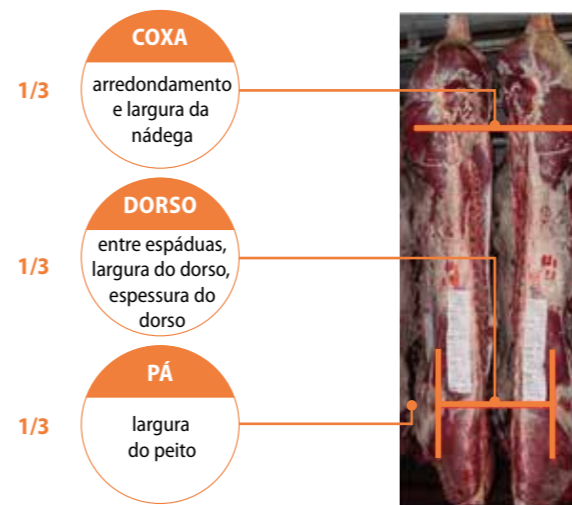


Utilizando uma escala de 1 a 10 pontos, avaliam-se a largura e o arredondamento da nádega, a largura “entre espáduas”, a largura do dorso e a espessura do lombo. A avaliação é focada não só nos postos que correspondem às zonas onde estão as peças de carne mais valorizadas como reporta também às zonas correspondentes da avaliação e classificação de uma carcaça.

No que diz respeito à classificação de uma carcaça, e de acordo com os regulamentos comunitários em vigor (CEE n.º 1208/81, 2930/81), esta baseia-se em dois critérios, a conformação e o estado de gordura (consultar grelha comunitária nas páginas seguintes).

Sendo que, a classificação de uma carcaça é baseada em 3 partes essenciais desta: a coxa, o dorso e a pá.

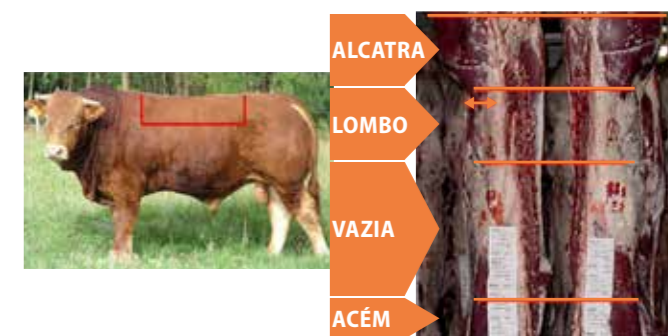
São estas 3 partes distintas, todas elas com a mesma importância (1/3 + 1/3 + 1/3) na classificação da carcaça, correlacionando-se com as diferentes partes avaliadas em vida na morfologia do animal.



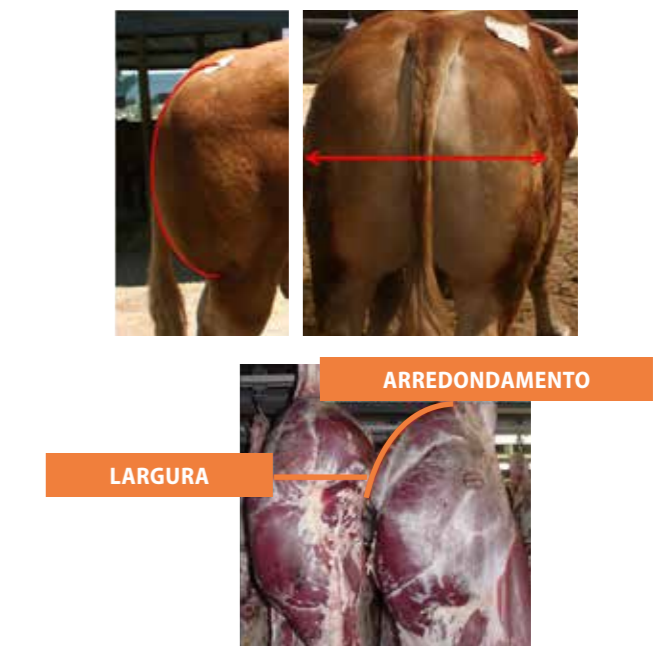
No que diz respeito à parte anterior do animal, visto de frente e em vida, avalia-se a largura de peito que corresponde à parte anterior da carcaça, a pá.



Ainda em vida e em relação ao dorso do animal avaliam-se o entre espáduas, a largura do dorso e a espessura do lombo, que equivalem respetivamente, no que diz respeito à carcaça, ao Acém, à Vazia, ao Lombo e à Alcatra, das peças de carne mais valorizadas numa carcaça.



No que à coxa diz respeito, avalia-se em vida o arredondamento e a largura da nádega, que correspondem na carcaça a diferentes peças tais como o pojadouro, a rabadilha, a chã de fora, entre outras. »



GRELHA COMUNITÁRIA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARÇAÇAS DE BOVINOS ADULTOS

A classificação das carcaças de bovinos adultos efectua-se apreciando sucessivamente:

- a conformação (seis classes: S, E, U, R, O, P)
- o estado de gordura (cinco classes: 1, 2, 3, 4, 5)

Para ser classificada em S, a carcaça de conformação superior não deve apresentar qualquer defeito nas suas partes essenciais.

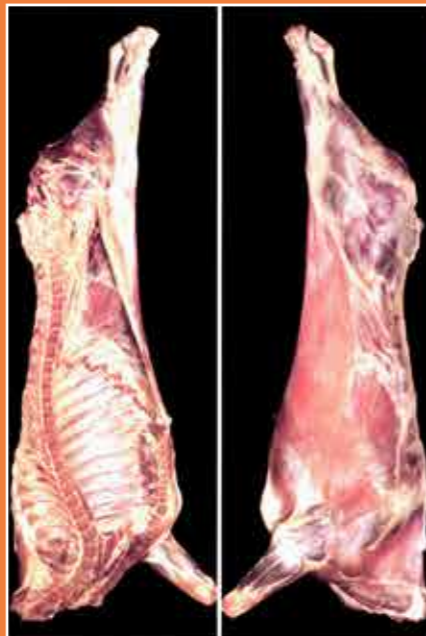
Para ser classificada em E, a carcaça de conformação excelente não deve apresentar qualquer defeito nas suas partes essenciais.

Se, em relação às carcaças de conformação U, R, O, R a carcaça não apresentar um carácter homogéneo ao nível das suas três partes essenciais, adopta-se a classe que abranja duas dessas três partes.

NB: As ilustrações das diferentes classes de conformação e do estado de gordura correspondem ao nível médio da classe.

Regulamento (CEE) n.º 1208/81
Regulamento (CEE) n.º 2930/81
Regulamento (CEE) n.º 1026/91

ESTADO DE GORDURA



1 - Muito magra
Gordura de cobertura inexistente a muito ligeira. Ausência de gordura no interior da caixa torácica.



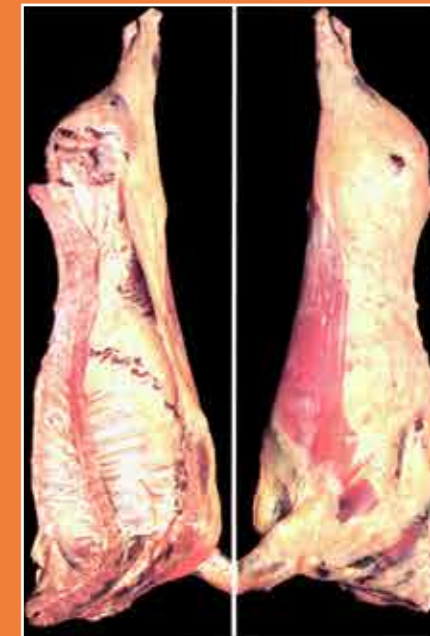
2 - Magra
Pouca gordura de cobertura, com músculos quase sempre visíveis. No interior da caixa torácica, os músculos entre as costelas são claramente visíveis.



3 - Média
Músculos quase sempre cobertos de gordura, com excepção dos da coxa e da pá; reduzidos depósitos de gordura no interior da caixa torácica. No interior da caixa torácica, os músculos entre as costelas ainda são visíveis.



4 - Gorda
Músculos cobertos de gordura, mas ainda parcialmente visíveis ao nível da coxa e da pá; alguns depósitos pronunciados de gordura no interior da caixa torácica. Os veios de gordura da coxa são salientes. No interior da caixa torácica, os músculos entre as costelas podem estar infiltrados de gordura.

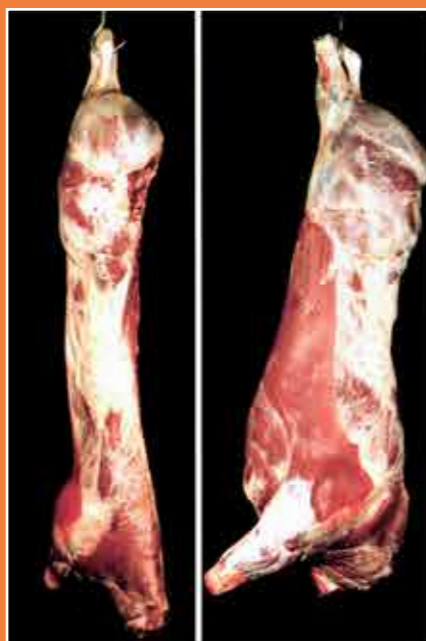


5 - Muito gorda
Toda a carcaça coberta de gordura, depósitos substanciais de gordura no interior da caixa torácica. A coxa está quase integralmente coberta por um camada espessa de gordura, de forma que os veios de gordura são pouco aparentes. No interior da caixa torácica, os músculos entre as costelas estão infiltrados de gordura.

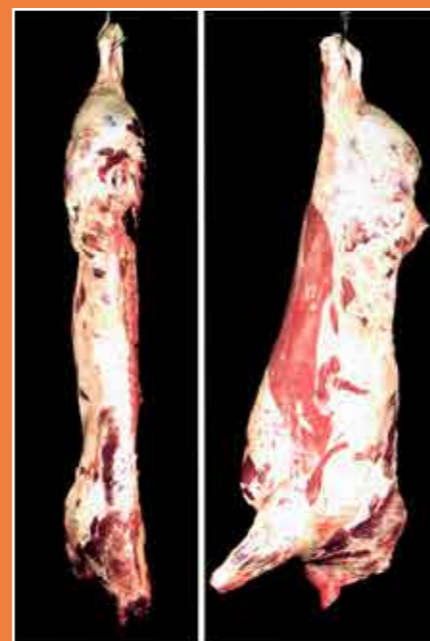
CONFORMAÇÃO



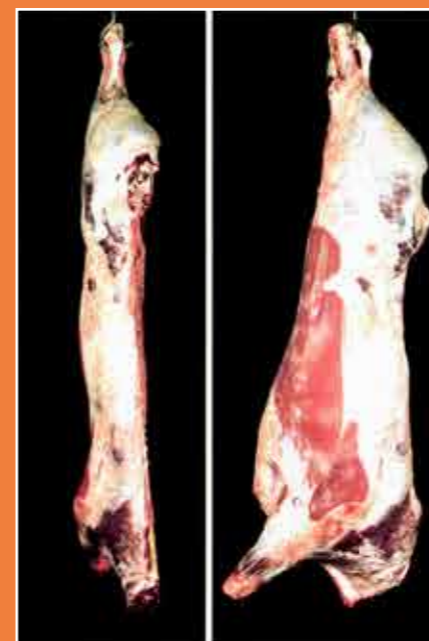
S - Superior
Todos os perfis extremamente convexos; desenvolvimento muscular excepcional com duplos músculos (tipo culard).
Coxa: muito fortemente arredondada, dupla musculatura, fossas intermusculares visivelmente separadas
Dorso: muito largo e muito espesso até à altura da pá
Pá: muito fortemente arredondada
O pojadouro sobressai muito sobre a sínfise (symphysis pelvis).
A alcatra é muito arredondada.



E - Excelente
Todos os perfis de convexos a superconvexos; desenvolvimento muscular excepcional.
Coxa: muito arredondada
Dorso: largo e muito espesso, até à altura da pá
Pá: muito arredondada
O pojadouro sobressai bastante sobre a sínfise (symphysis pelvis).
A alcatra é muito arredondada.



U - Muito boa
Perfis em geral convexos; forte desenvolvimento muscular
Coxa: arredondada
Dorso: largo e espesso, até à altura da pá
Pá: arredondada
O pojadouro sobressai sobre a sínfise (symphysis pelvis).
A alcatra é arredondada.



R - Boa
Perfis em geral rectilíneos; bom desenvolvimento muscular.
Coxa: bem desenvolvida
Dorso: ainda espesso mas menos largo à altura da pá
Pá: razoavelmente arredondada
O pojadouro e alcatra são ligeiramente arredondados.



O - Razoável
Perfis rectilíneos a côncavos; desenvolvimento muscular médio.
Coxa: medianamente desenvolvida
Dorso: de espessura média
Pá: entre medianamente desenvolvida a quase chata
A alcatra é rectilínea.



P - Mediocre
Todos os perfis côncavos a muito côncavos; reduzido desenvolvimento muscular.
Coxa: pouco desenvolvida
Dorso: pouco espesso, com ossos aparentes
Pá: chata, com ossos aparentes

(CONTINUAÇÃO)

Bovinos de carne Em vida e em carcaça

Em termos de metodologia para classificar uma carcaça, utiliza-se uma tabela de conversão que permite transformar as notas da avaliação morfológica em notas de classificação de carcaça.

DM	10	9	8	8	7	6	6	5	4	4	3	3	2	2	1
CLASSIFICAÇÃO DA CARÇAÇA	E	E	E	U	U	U	R	R	R	O	O	O	P	P	P
	+	=	-	+	=	-	+	=	-	+	=	-	+	=	-

O criador pode também assumir este método de avaliação dos seus animais, o que lhe permitirá também comparar diferentes animais da mesma idade, mas com genéticas diferentes que resultarão em fenótipos distintos e por conseguinte em produtos de diferentes valias.

Estudos realizados em França revelaram que uma pequena diferença na classificação de carcaça, para animais da mesma idade/sexo/raça, pode resultar em grandes diferenças no peso das carcaças.

PESO VIVO(KG) (Vacas com 6 anos)	842	804
Classificação de carcaça	R- 3	U- 3
Rendimento em Carcaça (%)	49.9	56.8
Peso Carcaça(Kg)	420.1	456.6

Fonte: Institut de L' Elevage

Poder-se-á concluir que não é um animal mais pesado que vai dar mais proveito ao criador no que respeita à sua carcaça. Será o animal mais conformado, com melhor desenvolvimento muscular.

O tipo de acabamento/engorda realizado nas explorações e consequentes estados de gordura das carcaças também influenciam os proveitos obtidos nos produtos da exploração, tal como indica o seguinte exemplo:

PESO VIVO(KG) (Vacas com 6 anos)	804	750
Classificação de carcaça	U- 3	R= 4
Rendimento em Carcaça (%)	55.75	55.08
Peso Carcaça (Kg)	456.6	413.1

Fonte: Institut de L' Elevage



Estimando-se, para 3 novilhos da mesma idade, com fenótipos diferentes, diferentes pesos e diferentes classificações de carcaça os mais variados resultados.

PESO VIVO(KG)	500	600	650
Classificação de carcaça	O3	R3	U2
Rendimento em Carcaça (%)	55	60	65
Peso Carcaça (Kg)	275	360	422
Preço estimado (€/Kg)	3.60	3.76	3.84
Valor da carcaça (€)	990	1353	1620

Pode-se concluir que a escolha da genética certa, associada aos melhores fatores de produção, pode resultar em fenótipos muito diferentes, que por sua vez originará carcaças diferentes e que resultam em proveitos financeiros com diferenças abismais.

“Apenas” através de registos, de pesagens, de avaliações morfológicas, de avaliações genéticas, do conhecimento do potencial da sua vacada e do produto que se pretende obter da exploração se pode ser competitivo neste mercado.

A raça Limousine, não é a mais pesada, não é a mais gorda, mas é sem dúvida a que proporciona um melhor compromisso entre Qualidades Maternais/Qualidades Cárnicas, com elevada precocidade e potencial de crescimento nos seus bezerros, e os melhores rendimentos e classificações de Carcaça. ■

PEDRA RISCA LIMOUSINE

PEDRA RISCA LIMOUSINE

URRA - PORTALEGRE

www.pedrarisca.com - facebook.com/pedrarisca
T. +351 96 227 22 77 - pedrarisca@gmail.com

OURICASULO UNIPESSOAL, LDA.
Criador Limousine

Monte da Pedra
Aldeia dos Fernandes
ALMODÔVAR
Ouricasulo@gmail.com
Tlm. 918992119

TERRAS PERDIDAS - SOC. AGRÍCOLA, LDA
Criador Seleccionador

TLM: 968 036 060 Quinta das Batoquinhas- Sabugal

ANTÓNIO JOÃO ALEXANDRE
CRIADOR SELECIONADOR
VENDA PERMANENTE
DE REPRODUTORES LIMOUSINE

MONTE DA CHAINÇA
7320 CASTELO DE VIDE
TL. 245328283 TM.913609297

A CARVALHA DAS ERVAS TENRAS
EXPLORAÇÃO AGRO-PECUÁRIA, LDA.
CRIADOR SELECIONADOR

VENDA DE REPRODUTORES
LIMOUSINE

QUINTA DA CARVALHA, ERVAS TENRAS / PALA
PINHEL-GUARDA
+351 917 769 291 +351 917 812 089
quintadacarvalha@gmail.com

SOCIEDADE AGRÍCOLA HERDADE DA CABEÇA GORDA LDA.

INVISTA NA FACILIDADE DE PARTOS

HERDADE VALE DE ROMEIRAS MONFORTE
966 003 269 - aruomleunam@gmail.com