



## CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA AVALIADAS POR ULTRASSONOGRAFIA EM BOVINOS MACHOS MESTIÇOS IMUNOCASTRADOS TERMINADOS EM CONFINAMENTO.

Camila da Silva Castro<sup>1</sup>, Ulisses Gabriel Moraes Lobo<sup>1</sup>, Aracele Pinheiro Pales dos Santos<sup>2</sup>

Características como raça, cruzamento, sexo, castração, pastejo, nutrição, peso, idade no momento do abate, e o manejo pré e pós-abate influenciam consideravelmente na composição da carcaça e/ou qualidade da carne. A imunocastração de bovinos é uma supressão imunológica da produção de hormônio sexual realizada por meio da vacinação que utiliza o princípio anti-GnRF, visando o conforto e bem-estar dos animais destinados ao abate, além de reduzir a agressividade e influenciar na qualidade da carne, melhorando o grau de acabamento de gordura das carcaças. A técnica de ultrassonografia em tempo real é uma alternativa para predição in vivo das características da carcaça, principalmente pelo monitoramento das características de área de olho de lombo e espessura de gordura subcutânea, que além de auxiliar a escolha dos animais a serem abatidos, também fornece informações úteis para seleção animal. Essas medições ultrassonográficas são realizadas na área do músculo *Longissimus dorsi*, pois as medições deste músculo feitas na carcaça são fortes indicadores do total de músculo e gordura. O objetivo do presente estudo será apresentar análises de ultrassonografia e aspectos qualitativos de carcaça. O experimento foi conduzido na Fazenda Escola da Universidade Estadual de Goiás na Unidade Universitária de São Luís de Montes Belos, onde trinta machos bovinos mestiços foram confinados, separados em dois grupos de bovinos imunocastrados e não castrados, inteiramente casualizados e permaneceram por um período de três meses, de abril a julho de 2014, até seguirem para o abate. Foram avaliados quanto à área de olho de lombo, espessura de gordura subcutânea, medida de gordura de acabamento da picanha e marmoreio por ultrassonografia no início do confinamento e no pré-abate. Após o abate foram realizadas análises sensoriais das características qualitativas coloração, textura e marmoreio, e medida de espessura de gordura subcutânea. Através das análises estatísticas foi possível observar que espessura de gordura subcutânea foi maior nos imunocastrados, já em relação ao valor de marmoreio foi maior nos não castrados, porém ambos não apresentaram diferenças significativas. E quanto às análises de ultrassonografia, observou-se que os valores de área de olho de lombo, espessura de gordura subcutânea, medida de gordura de acabamento da picanha e Marmoreio foram maiores na segunda avaliação comparados com a primeira, porém estatisticamente não apresentaram diferenças significativas. E também não foi possível observar diferenças significativas entre os tratamentos imunocastrados e não castrados. Concluindo assim com os resultados obtidos nesse experimento, que nenhuma das características de carcaça avaliadas apresentou diferenças estatisticamente significativas. Fato que nos levou a concluir que a prática de imunocastração não influencia significativamente o desempenho dos animais para composição de carcaça e qualidade da carne.

**Palavras chave:** Avaliação de carcaça, qualidade de carne, ultrassom, análises sensoriais.

<sup>1</sup> Graduandos de Zootecnia, Universidade Estadual de Goiás, Câmpus São Luís de Montes Belos – GO;

<sup>2</sup> Docente, Universidade Estadual de Goiás, Câmpus São Luís de Montes Belos – GO.