



## Nº 0234 – CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA DE BOVINOS F1 (CRIOULO LAGEANO X NELORE) E NELORE CRIADOS NA REGIÃO DO MATOPIBA

LUCAS MACÊDO SANTOS BASÍLIO<sup>1</sup>; PAULA LORENA GRANGEIRA SOUTO<sup>2</sup>; GRACIANA PEREIRA LIMA<sup>3</sup>; GERALDO MAGELA CÔRTEZ CARVALHO<sup>4</sup>; ALEXANDRE FLORIANI RAMOS<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universidade de Brasília. <sup>2</sup>Bolsista DTI/CNPq. <sup>3</sup>Universidade Federal do Norte do Tocantins. <sup>4</sup>Embrapa Meio-Norte.

<sup>5</sup>Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia.

### OBJETIVOS

O objetivo desse trabalho foi avaliar as características de carcaça pós-abate de bovinos F1 (Crioulo Lageano x Nelore) e Nelore criados na região do MATOPIBA.

### MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizando machos inteiros da raça Nelore (n=10) e F1 (½ Crioulo Lageano x ½ Nelore) (n=13), contemporâneos, criados em pastagens de *Brachiaria spp*, com suplementação mineral e água à vontade, no município de Barra do Ouro – TO. Abatidos aos 28 meses de idade, os animais foram avaliados quanto ao peso vivo (PV), peso de carcaça quente (PCQ), peso de carcaça fria (PCF), percentual de rendimento de carcaça (RC), espessura de gordura subcutânea (EGS; mm), área de olho de lombo (AOL; cm<sup>2</sup>), marmoreio (escala de 1 a 6) e Index (relação entre AOL e RC por 100 kg de carcaça). Os dados de marmoreio foram analisados estatisticamente pelo teste não paramétrico de Wilcoxon, utilizando o PROC NPAR1WAY. As demais variáveis foram submetidas a ANOVA e teste Tukey

utilizando o PROC GLIMIXED no pacote SAS (Statistical Analysis System), com significância a 5%.

### RESULTADOS

Os grupos F1 e Nelore diferiram significativamente apenas quanto ao peso vivo (P <0,05; tabela 1)

**Tabela 1.** Média e desvio padrão de peso pré-abate e características de carcaça de bovinos F1 (½ Crioulo Lageano x ½ Nelore) e Nelore.

	F1	Nelore
Peso vivo	519,0 ± 20,2 <sup>a</sup>	489,5 ± 26,9 <sup>b</sup>
Peso da carcaça quente	279,9 ± 16,2 <sup>a</sup>	271,9 ± 12,4 <sup>a</sup>
Peso carcaça fria	279,5 ± 15,8 <sup>a</sup>	271,6 ± 11,7 <sup>a</sup>
Rendimento de carcaça	53,9 ± 1,9 <sup>a</sup>	54,8 ± 0,7 <sup>a</sup>
AOL	77,9 ± 6,0 <sup>a</sup>	77,3 ± 6,0 <sup>a</sup>
INDEX	15,0 ± 1,3 <sup>a</sup>	15,6 ± 1,0 <sup>a</sup>
EGS	2,8 ± 0,8 <sup>a</sup>	2,4 ± 0,5 <sup>a</sup>
Marmoreio	1,6 ± 0,5 <sup>a</sup>	1,3 ± 0,5 <sup>a</sup>

AOL: área de olho de lombo em cm<sup>2</sup>; INDEX: relação entre AOL e o rendimento de carcaça para cada 100 kg de carcaça; EGS: espessura de gordura subcutânea em mm. <sup>a, b</sup> Letras distintas na mesma linha diferem estatisticamente (P <0,05).

### CONCLUSÃO

Ambos os grupos apresentaram uma baixa maturidade no acabamento de carcaça, fato que pode ter influenciado na expressão do potencial genético e diferenciação entre os grupos. Mesmo em ambiente de característica distintas ao de sua formação, os animais de cruzamento com raça Crioula Lageana tiveram um maior PV, com características de carcaça semelhantes aos nelores.

### AGRADECIMENTOS

UnB, CAPES, NRD Agropecuária, ABCCL, Frigorífico JBS e Embrapa.