

## 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 Côrtes 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. \*E-mail do autor apresentador: lucas099macedo@gmail.com

Raças taurinas e zebuínas são frequentemente utilizadas para composição de cruzamentos industriais, produzindo animais de maior rusticidade e produtividade, fazendo uso dos benefícios da heterose. A raça Crioula Lageana possui uma elevada rusticidade, com produção de carne considerada de melhor qualidade, sendo uma alternativa para agregar valor a produtos oriundos de regiões marginais. 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. 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. No abate aos 28 meses de idade, os animais foram avaliados quanto ao peso vivo (PV), peso de carcaça quente (PCQ), peso de carcaça fria (PCF), rendimento de carcaça (RC), espessura de gordura subcutânea (EGS), área de olho de lombo (AOL em), 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%. Os grupos F1 e Nelore, nessa ordem, apresentaram diferença significativa apenas para a variável PV (519,0 kg ± 20,2 e 489,5 kg ± 26,9), sendo não significativo quanto ao PCQ (279,9 kg ± 16,2 e 271,9 kg ± 12,4), PCF (279,5 kg ± 15,8 e 271,6 kg ± 11,7), RC (53,9% ± 1,9 e 54,8% ± 0,7), EGS (2,8 mm ± 0,8 e 2,4 mm ± 0,5), AOL (77,8 cm<sup>2</sup> ± 6,0 e 77,3 cm<sup>2</sup> ± 6,0), Index (15,0 ± 1,3 e 15,6 ± 1,0) e MAR (1,6 ± 0,5 e 1,3 ± 0,5). 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.

**Palavras-chave:** Carne; Conservação; Cruzamento industrial; Recursos Genéticos.

**Agradecimentos:** à UnB, CAPES, ABCCL, NRD Agropecuária, Frigorífico JBS e à Embrapa pelo apoio.