



ULTRASSONOGRAFIA

Toda raça possui animais positivos para características de carcaça. É necessário apenas identificá-los e multiplicá-los

Liliane Sugisawa*



Fotos: Divulgação

Novas tendências surgem a todo o momento na gastronomia. Nos últimos anos, os produtos de alta qualidade conquistaram o paladar do brasileiro, que está se tornando cada vez mais exigente. E, assim, no País do churrasco, os consumidores vêm buscando cada vez mais qualidade na carne, que se traduz em uma característica principal: a maciez.

Carne de qualidade é aquela proveniente de animais abatidos com idade até 30 meses (colágeno termossolúvel) e com Espessura de Gordura Subcutânea

(EGS) uniforme, para garantir que o frio da câmara frigorífica não queime a carne e encurte as fibras musculares, tornando-a cinco vezes mais dura (processo conhecido como *cold-shortening*). Outra característica interessante em se considerar é o temperamento do animal (influência direta no pH): quanto mais manso, maior a probabilidade de seu produto ser mais macio e com maior durabilidade nas prateleiras do mercado, fator importantíssimo na exportação de carne.

Já a carne *gourmet* é caracterizada pela presença de marmorado (MAR

– gordura entremeada entre as fibras da carne), que proporciona maciez, suculência e um sabor intenso à carne, o que aumenta o grau de satisfação do consumidor. A carne *gourmet* está sendo muito popularizada por especialistas em churrasco e maturação *dry-aged*. Além disso, a sua gordura é considerada mais saudável, pois contém ácidos graxos insaturados, como Ômega 3, que diminui os níveis de colesterol no sangue, assim como a gordura do azeite e a dos peixes. O mercado da carne *gourmet* compõe um nicho de mercado que está crescen-

O MARMOREIO MELHORA A SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR



grande potencial de musculosidade e rendimento de cortes cárneos. A AOL/100 kg é uma medida que leva em consideração o peso do animal, indicando a proporção de carne em relação ao peso total. Valores altos de AOL e AOL/100 kg são excelentes indicativos de animais com potencial de musculosidade e rendimento de carcaça.

com a precocidade sexual, principalmente nas fêmeas.

E a tecnologia do Software BIA ainda conta com a análise exclusiva do marmoreio, identificando os animais com potencial de produção de carne gourmet muito valorizado nos países como EUA, Japão e Canadá. Em uma escala de 1% a 10%, o aumento de MAR de 1% para 3% proporciona a elevação máxima de maciez na carne via marmoreio. As *boutiques* de carne gourmet buscam cortes com marmoreio acima de 3,5%, que é visível a olho nu e garante a maciez e suculência esperadas. Além de assegurar a satisfação do consumidor, o aumento dos níveis de marmoreio traz, ainda, benefícios para o interior da fazenda, aumentando

do cada vez mais, com remunerações até três vezes maiores.

Com o uso da Ultrassonografia de Carcaça – Software BIA na seleção genética dos animais, é possível realizar a medição da Área de Olho de Lombo (AOL), EGS e MAR nos animais vivos. A partir dessas medidas, pode-se conhecer o potencial de carcaça de cada indivíduo.

A medida da AOL (cm²) é um indicativo do potencial de musculosidade do animal (quanto maior a AOL, maior o potencial de musculosidade). Animais com AOL acima de 75 cm² possuem

A importância da EGS é bem conhecida na indústria da carne, pois um acabamento uniforme (EGS acima de 7 mm) é indispensável para garantir que não ocorra a queima da carne na câmara frigorífica. O local de coleta da EGS é o último lugar de deposição de gordura subcutânea no animal, garantindo que o restante da carcaça terá EGS igual ou superior à medida coletada. No animal vivo, a medida da EGS indica a precocidade de acabamento (antecipação da idade ao abate) e possui relação positiva



6º LEILÃO BOI COM BULA Premium

TOUROS DE RESPEITO!

( + )
= GENÉTICA DE PRECISÃO

20 AGOSTO 2018

TATERSAL RUBICO CARVALHO
Segunda-feira às 21h | Uberaba MG

PROMOTORES


BERBISA
PROGRAMA DE MELHORIA GENÉTICA E SELEÇÃO DE ANIMAIS


EAO
Agropecuária


Nelore
Lemgruber®
Família Mundo Bovi


NELORE LANDIA
ATÉ O LUGAR E PRECISÃO

LEILÃO

AVALIADORES

LEILÃO OFICIAL

REALIZAÇÃO

TRANSMISSÃO


PROGRAMA
12 11 02 5
100 3075 5077


CENTRAL


MaisAtivo
RURAL


ANCP


PMGZ


EXP
GENÉTICA


nelore
Leilão Oficial


brasilcomz
FOTOGRAFIA, VÍDEO E MARKETING

(16) 3203.8815


terraviva

© Savarê da quem planta o sêso.



Corte da raça Bonsmara, já presente no mercado de carne de qualidade

também os índices de fertilidade, produção e qualidade de leite.

Toda raça pode produzir carne gourmet

As características avaliadas na Ultrassonografia de Carcaça, importantes para produção de carne de qualidade e gourmet, podem ser encontradas em qualquer raça, sem exceções. O que acontece é que raças como Angus e Wagyu, famosas pela qualidade da carne, estão sendo melhoradas geneticamente há muito tempo para carcaça. Dessa forma, a proporção dos indivíduos positivos para essas características é superior à de outras raças que vêm sendo trabalhadas a menos tempo, dando a impressão de que é uma característica exclusiva da raça, quando isso não é verdade. Toda raça possui animais positivos para características de AOL, MAR e EGS, precisamos apenas identificá-los e multiplicá-los. E os animais que não correspondem às medidas esperadas pelo criador podem ser corrigidos por meio de acasalamentos dirigidos.

O melhoramento genético com ajuda da Ultrassonografia de Carcaça traz diversos benefícios para a fazenda, pois os animais podem ser abatidos em menor tempo, encurtando o ciclo e aumentando

a fertilidade das fêmeas que produzirão mais leite e com maior qualidade, além da produção de carne com maior qualidade. Assim, conhecer as características de carcaça de cada animal de um rebanho torna a seleção genética para produção de carne de qualidade e gourmet muito mais precisa e rápida, e proporciona aos criadores o poder de uma decisão mais acertada quando a questão é: em quais animais vale a pena investir?

O confinamento também pode ser beneficiado através do Software BIA Feedlot, que, de acordo com o potencial genético, aparta os animais em até quatro lotes homogêneos que atenderão aos objetivos de rendimento e acabamento especificados pelo criador. O programa ainda indica os dias necessários para cada lote atingir seu ponto ótimo de abate, trazendo uma economia considerável ao criador ao reduzir o número de diárias. Resumindo, a Ultrassonografia de Carcaça traz maior segurança, precisão e eficiência em um sistema de risco que é o confinamento (devido à grande oscilação do preço de milho e arroba do dia), garantindo abates com maior rendimento de carcaça, homogeneidade de acabamento e redução de diárias de cocho.

Panorama do mercado

Apesar de ser um gigante na produção de carne, a quase totalidade da carne produzida no Brasil se enquadra em commodity, pois a seleção genética para as características que compõem a carne de qualidade e gourmet está apenas começando. Por outro lado, a raça principal na produção de carne nos EUA, o Angus, conhecida pela qualidade de sua carne, possui uma história de mais de 25 anos de seleção de AOL, EGS e MAR por Ultrassonografia de Carcaça. Dessa forma, a variabilidade genética das características de carcaça encontrada no rebanho brasileiro ainda é muito alta, gerando despadronização. E no rebanho Nelore, o principal do País, somente 10% dos indivíduos registram marmorado acima de 3% (carne gourmet). Mesmo sendo recente o uso da Ul-



Classe	AOL	MAR	EGS	% FERTILIZ.
1	+	+	+	84%
2	-	-	+	83%
3	+	-	-	80%
4	-	-	-	67%

trassonografia de Carcaça no Brasil, já é possível ver evoluções nas características de carcaça em diversas raças, nos projetos que apostaram nessa ferramenta.

A Fazenda Água Branca, do Nelore do Golias, utiliza a ferramenta desde 2013 e já apresentou grandes evoluções nas medidas de AOL, EGS e, principalmente, MAR, foco principal da fazenda. Essa evolução rendeu à fazenda, o reconhecimento pela qualidade de sua genética, que já foi exportada para os Emirados Árabes.

Na prova Safiras do Senepol, onde são avaliadas as melhores novilhas da raça, notou-se o aumento das características de carcaça, em especial, o marmorado, que aumentou em mais de 25% desde a primeira avaliação, em 2015. Na edição 2016, foi publicado, pela primeira vez, o índice de herdabilidade de MAR da raça, e, em 2017, foi lançada a premiação Safiras Gourmet, que contempla as novilhas Safiras (TOP) em marmorado.

A raça Bonsmara também está colhendo os benefícios da Ultrassonografia de Carcaça. O selecionador José Carlos Delfim Miranda – proprietário do restaurante Bonsmara Grill e da casa de carnes Bonsmara Beef – utiliza a ferramenta para separar as novilhas de acordo com suas características de carcaça e direcionar para mercados específicos, atendendo às exigências de cada um. Essas novilhas são abatidas até 30 meses de idade com peso médio 17@ e rendimento de carcaça de 56%. Os animais com EGS até 5 mm e MAR acima de 3% são direcionados para o Bonsmara Grill e Beef, enquanto o restante é apartado em grupos que possuirão características de carcaça que atenderão a nichos específicos.

Evolução de Carcaça 2013/2018





Mesmo não sendo sua principal característica, Senepol possui indivíduos capazes de produzir marmoreio

Confinamentos como a Fazenda NKARA, que também possui sistema de cria e recria, além de desfrutarem dos benefícios da apartação pelo Software BIA Feedlot, fazem melhoramento genético das novilhas, apar-

tando-as em classes de matrizes de acordo com as características de carcaça e propondo acasalamentos dirigidos para maximizar o potencial genético do rebanho. A fazenda ainda relatou que as novilhas da classe que detinham características positivas para todos os atributos de carcaça apresentaram índices de prenhez de 84%, contra 67% da classe negativa para as mesmas características.

Resultados obtidos pelo uso da Ultrassonografia de Carcaça mostram que existe um grande potencial de elevar o Brasil ao maior e melhor produtor de carne do mundo. Devemos apenas lembrar que o mundo é dinâmico, que novas tendências surgem a todo momento. Por exemplo, o mercado da carne gourmet a pasto vem se popularizando por ser mais saudável do que carne produzida no cocho.

Este diferencial cria uma excelente oportunidade de o Brasil se tornar o maior destaque dessa tendência, já

que detém o maior rebanho de bovinos criado a pasto do mundo. Diante disso, os criadores do Brasil precisam se adaptar constantemente a essas mudanças para se manterem e ganharem cada vez mais espaço no mercado mundial, e a utilização de ferramentas como a Ultrassonografia de Carcaça pode se tornar o diferencial no processo. 🐾

**Liliane é diretora-técnica da Rede DGT Brasil. A Designer Genes Technologies é uma empresa norte-americana responsável pelo desenvolvimento de softwares de interpretação automática de ultrassonografia de carcaça em bovinos, ovinos, aves e suínos*

Esta reportagem foi escolhida pelo leitor da **Revista AG**, que votou por meio da Newsletter Agronews. Aproveite agora e escolha entre as três reportagens que estão em votação a que você prefere ver estampada nas páginas de nossa revista.

Caso ainda não receba a newsletter, cadastre-se no site www.revistaag.com.br

BOI BOM É BOI GORDO

Alcance o máximo de desempenho de seus animais



BOVIFORT

SOLUÇÃO INJETÁVEL

RF



Prêmio Touro De Ouro Energético Mais Lembrado do Mercado Pela Revista AG

Garantia de Qualidade

Primeiro e Melhor Estimulante do Metabolismo

O Resultado que Você Precisa!

- Indicado para bovinos de todas as idades
- Promove alta taxa de crescimento (15 kg em 30 dias)
- Aumento da resistência biológica
- Melhora a conversão alimentar
- Reduz o tempo para o acabamento dos bovinos de corte.

Consulte sempre um Médico Veterinário

(41) 3333-7920 - vilavet@vilavetsaudeanimal.com.br - www.vilavetsaudeanimal.com.br