

TORTA DE LICURI EM DIETAS PARA VACAS DE DESCARTE: CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA¹

Gustavo Prado Santos², Robério Rodrigues Silva³, Maria Luíza França Silva⁴, Laize Vieira Santos⁵

RESUMO

O presente estudo avaliou o efeito da inclusão de diferentes níveis de torta de licuri sobre as características de carcaça de vacas de descarte terminadas em confinamento. Foram utilizadas 40 vacas de corte Zebu, com idade média de 108 meses e peso vivo médio de 318 kg \pm 38,17. As vacas foram alojadas em baias coletivas (10 animais/baia), com área útil de 100 m². Foram utilizados quatro tratamentos com 0, 5, 10 e 15% de inclusão do coproduto na dieta. As variáveis analisadas compreenderam peso vivo final (PVF), peso de carcaça quente (PCQ), rendimento de carcaça quente (RCQ), espessura de gordura subcutânea (EGS), área de olho de lombo (AOL) e relação altura/largura do músculo Longissimus dorsi (Ratio). Os resultados demonstraram que a inclusão da torta de licuri não influenciou ($P>0,05$) as características de carcaça avaliadas. O rendimento de carcaça apresentou média de 48,76%, valor condizente com a categoria de vacas de descarte, enquanto a EGS foi de 3,16 mm, dentro dos padrões exigidos pelos frigoríficos para o adequado resfriamento da carcaça. A AOL média foi de 57,27 cm², indicando bom aproveitamento cárneo e conformação muscular satisfatória. Conclui-se que até 15% de torta de licuri pode ser incluída em dietas de vacas de descarte em confinamento sem prejuízos às características de carcaça.

PALAVRAS-CHAVE: *Syagrus coronata*, Fêmeas de descarte, Confinamento, Composição de carcaça.

LICURI PIE IN DIETS FOR CULL COWS: CARCASS CHARACTERISTICS

ABSTRACT

This study evaluated the effect of including different levels of licuri cake on the carcass characteristics of cull cows finished in feedlot. Forty Zebu beef cows with an average age of 108 months and an average live weight of 318 kg \pm 38.17 were used. The cows were housed in collective pens (10 animals/pen), with a useful area of 100 m². Four treatments with 0, 5, 10, and 15% inclusion of the by-product in the diet were used. The variables analyzed included final live weight (FW), hot carcass weight (HCW), hot carcass yield (HCY), subcutaneous fat thickness (SFT), loin eye area (ROA), and longissimus dorsi muscle height/width ratio (Ratio). The results demonstrated that the inclusion of licuri cake did not influence ($P>0.05$) the carcass characteristics evaluated. Carcass yield averaged 48.76%, consistent with the cull cow category, while the EGS was 3.16 mm, within the standards required by meatpackers for adequate carcass cooling. The average AOL was 57.27 cm², indicating good meat utilization and satisfactory muscle conformation. It is

concluded that up to 15% licuri cake can be included in the diets of cull cows in feedlots without compromising carcass characteristics..

KEYWORDS: *Syagrus coronata*, Cull females, Confinement, Carcass composition.

INTRODUÇÃO

As características de carcaça constituem parâmetros essenciais na avaliação da qualidade da carne bovina, pois influenciam diretamente o rendimento e a aceitação comercial dos cortes. Entre as variáveis de maior relevância destacam-se o rendimento de carcaça quente (RCQ), a espessura de gordura subcutânea (EGS) e a área de olho de lombo (AOL). Esses indicadores permitem estimar o grau de acabamento, a conformação muscular e o potencial de aproveitamento cárneo, fatores decisivos tanto para o frigorífico quanto para o consumidor final.

Nos últimos anos, a pecuária de corte tem enfrentado o desafio de reduzir custos produtivos sem comprometer a eficiência dos sistemas. Nesse cenário, a utilização de coprodutos agroindustriais surge como alternativa viável, promovendo sustentabilidade e agregando valor a resíduos que, de outra forma, teriam baixo aproveitamento. A torta de licuri (*Syagrus coronata*), coproduto obtido após a extração do óleo, apresenta composição nutricional relevante, sendo fonte de proteína, energia e fibra, o que a torna um ingrediente promissor em dietas de ruminantes.

Entretanto, a adoção desse coproduto em dietas de vacas de descarte, categoria frequentemente negligenciada na pecuária, exige avaliações criteriosas. Essas matrizes, quando submetidas à terminação em confinamento, representam importante estratégia para aumentar o aproveitamento econômico do rebanho e o fornecimento de carne ao mercado. Diante disso, torna-se necessário verificar de forma detalhada se a inclusão da torta de licuri influencia negativamente ou não as características de carcaça, assegurando qualidade, rendimento e aceitação comercial do produto final.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento a campo foi conduzido na Fazenda Princesa do Mateiro, localizada no município de Ribeirão do Largo, região Sudoeste do Estado da Bahia e nas

dependências da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. A coleta de dados a campo ocorreu no período de 26 de junho a 23 de outubro de 2016, com duração de 120 dias.

Foram utilizadas 40 vacas de corte Zebu, com idade média de 108 meses e peso vivo médio de 318 kg \pm 38,17. As vacas foram alojadas em baias coletivas (10 animais/baia), com área útil de 100 m² (10m x 10m), sendo 50 m² de chão cimentado e parcialmente coberta, providas de comedouros cobertos (10 metros lineares) e bebedouros de concreto com capacidade de 250 litros de água.

Os animais foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos: 0, 5, 10 e 15% de inclusão de torta de licuri na dieta. Os animais foram abatidos em frigorífico comercial, sendo mensurados o peso vivo final (PVF), peso e rendimento de carcaça quente (PCQ e RCQ), espessura de gordura subcutânea (EGS), área de olho de lombo (AOL) e a relação altura/largura do músculo Longissimus dorsi (Ratio). As análises estatísticas foram realizadas pelo procedimento de regressão, adotando-se 5% de significância.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A inclusão da torta de licuri não influenciou ($P>0,05$) as características de carcaça avaliadas. O peso vivo final (PVF) médio foi de 323 kg, com peso de carcaça quente (PCQ) de 157 kg, equivalendo a aproximadamente 10,5 @. O rendimento de carcaça quente (RCQ) apresentou média de 48,76%, valor compatível com vacas de descarte em terminação. Esses resultados corroboram com os observados por Souza et al. (2015) que encontraram um rendimento médio de carcaça de 48,59% de vacas de descarte recebendo torta de oleaginosa a pasto.

A espessura de gordura subcutânea (EGS) foi de 3,16 mm, dentro do intervalo recomendado (3 a 6 mm) para conservação e qualidade da carne (Ito et al. 2010). A área de olho de lombo (AOL) registrou média de 57,27 cm², demonstrando bom desenvolvimento muscular, enquanto a relação altura/largura do músculo Longissimus dorsi (Ratio = 0,53) indicou conformação satisfatória. AOL e EGS são fortemente correlacionadas com cortes pós-desossados da carcaça, mas a EGS apresenta correlação inversamente proporcional.

Esses resultados confirmam que a inclusão de até 15% de torta de licuri em dietas de vacas de descarte não compromete a qualidade e o rendimento da carcaça.

Tabela 1. Características de carcaça e de vacas de descarte alimentadas com diferentes níveis de torta de licuri na dieta.

Ítems ¹	Nível de torta de licuri (%MS)				Eq	EPM ²	P	
	0	5	10	15			L ³	Q ³
PVF, kg	426,00	437,50	422,73	451,00	$\hat{Y}=434,37$	6,16	0,320	0,713
PCQ, kg	208,60	209,18	206,36	219,49	$\hat{Y}=210,91$	3,07	0,328	0,390
RCQ, %	49,51	47,78	48,95	48,78	$\hat{Y}=48,76$	0,12	0,995	0,837
Arroba, @	14,20	14,59	14,09	15,03	$\hat{Y}=14,46$	0,20	0,446	0,807
EGS, mm	2,75	3,94	2,68	3,26	$\hat{Y}=3,16$	0,12	0,957	0,149
AOL, cm ²	57,30	53,90	58,59	59,31	$\hat{Y}=57,27$	1,35	0,518	0,653
Ratio	0,50	0,50	0,53	0,57	$\hat{Y}=0,53$	0,01	0,100	0,824

¹PVF- Peso vivo final; PCQ- Peso de carcaça quente; RCQ- Rendimento de carcaça quente; EGS- Espessura de gordura subcutânea; AOL- Área de olho de lombo; ²EPM- erro padrão da média; ³Probabilidade significativa ao nível de 5%- L- Linear Q- quadrática.

CONCLUSÕES

A inclusão de até 15% de torta de licuri na dieta de vacas de descarte terminadas em confinamento não comprometeu as características de carcaça avaliadas. Os parâmetros de rendimento, espessura de gordura e área de olho de lombo mantiveram-se dentro dos padrões comerciais recomendados, evidenciando que o coproduto pode ser utilizado como alternativa alimentar em sistemas de terminação sem prejuízo da qualidade da carcaça.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ITO, R. H. et al. Soybean oil and linseed grains on performance and carcass characteristics of crossbred bulls finished in feedlot. *Semina: Ciências Agrárias*, v.31, p.259-267, 2010.

SOUZA, J. et al. Desempenho e características de carcaça de vacas de descarte suplementadas com torta de oleaginosa. *Semina: Ciências Agrárias*, v.36, p.3827-3841, 2015.