



## AVALIAÇÃO DE CARÇAÇAS DE CABRITOS ABATIDOS COM DIFERENTES PESOS VIVOS<sup>1</sup>

MAURO SARTORI BUENO<sup>2</sup>, LUIZ EDUARDO DOS SANTOS<sup>2</sup>, EDUARDO ANTONIO DA CUNHA<sup>2</sup>  
e DOMINGOS SANCHEZ RODA<sup>2</sup>

**RESUMO:** Avaliaram-se os componentes do peso vivo e o rendimento de carcaça de seus cortes (dianteiro, traseiro e costilhar) e de seus componentes (músculos, ossos e gordura) em 32 caprinos saanen, machos, abatidos com diferentes pesos vivos (8,4 - 28,0 kg) e idade entre 60 e 130 dias. O aumento do peso de abate dos animais levou a um aumento linear do rendimento de carcaça quente e fria e diminuição das proporções de cabeça, patas, vísceras, rins, fígado, coração, sem alterar as de sangue, couro, gordura perirrenal, sistema digestivo cheio e vazio. Verificou-se, ainda, aumento linear das proporções de costilhar e diminuição de traseiro, sem alterar a de dianteiro. O aumento do peso de abate resultou em aumento linear das proporções de músculos e gordura e diminuição da de ossos nas carcaças. Foi observado aumento linear na áreas de olho de lombo, assim como nas medidas da carcaça (comprimento interno e externo, profundidade do tórax e comprimento da perna) com o aumento do peso de abate. Recomenda-se a recria de caprinos de origem leiteira visando à obtenção de carcaças com pesos mais elevados.

**Termos para indexação:** caprinos, gordura, idade, músculos, olho de lombo, ossos, rendimento.

### *CARCASS EVALUATION OF KIDS SLAUGHTERED ON DIFFERENT LIVE-WEIGHTS*

**SUMMARY:** Live weight components, dressing percentage, proportion of carcass cuts (hindsides, foreshides and ribs) and constituents (muscle, fat and bones) were evaluated in 32 Saanen kids slaughtered on different live-weights (8,4 - 28,0 kg) and age from 60 to 130 days. As slaughter-weight increased, hot and cold dressing percentage had a linear increase; head, legs, viscera, kidneys, liver and heart percentage had a linear decrease and skin, blood, kidney fat and full and empty gastro-intestinal system percentage did not change. The proportion of ribs increased, hindsides decreased, and foreshide proportion did not change. The increase in slaughter-weight led to an increase in the percentage of muscle and fat, and a decrease in bones. It was also observed an increase in loin eye area, as well, in carcass measures (internal and external length, thorax depth and leg length). Dairy kids must be reared to produce heavier carcass.

**Index Terms:** age, bones, dressing percentage, fat, goat, muscle, rib eye area.

### INTRODUÇÃO

A exploração caprina em nosso meio tem como finalidade principal a produção de leite, contudo os

cabritos jovens podem ser destinados ao abate, propiciando renda adicional ao produtor. Esses animais devem ser abatidos precocemente, a partir da desmama,

<sup>1</sup> Projeto IZ 14-052/95. Recebido para publicação em junho de 1997.

<sup>2</sup> Seção de Ovinos e Caprinos, Divisão de Zootecnia Diversificada.



pois segundo COLOMER-ROCHER (1987), a produção eficiente de carne caprina deve-se basear no sistema em que animais, em curto espaço de tempo e pequeno custo, produzam carcaças que possam ser comercializadas a preços elevados.

Carcaças de boa qualidade devem apresentar elevada proporção de músculos, baixa de ossos e quantidade adequada de gordura intramuscular para garantir suculência e sabor. A cobertura externa de gordura (gordura subcutânea) é necessária para evitar a desidratação excessiva e escurecimento da carne armazenada a frio.

Carcaças caprinas geralmente apresentam menor conteúdo de gordura que as de ovinos (NIEKERK e CASEY, 1988), o que dificulta sua conservação a frio, contudo, apresentam vantagens nutricionais para o consumidor. O abate de animais com pouca idade resulta em carcaças com maior proporção de ossos e menor de gordura (ARBIZA, 1986).

As proporções dos componentes não-carcaça (cabeça, patas, couro e vísceras) afetam diretamente seu rendimento. O rendimento de carcaça, seus cortes (dianteiro, traseiro e costilhar) e seus componentes (músculo, gordura e ossos) são parâmetros fundamentais para se definir o melhor peso de abate para caprinos. Dessa maneira, o conhecimento do comportamento dessas variáveis em caprinos jovens de origem leiteira, para as nossas condições de manejo e ambiente, possibilita a definição do melhor peso de abate para esses animais, além do conhecimento das características do produto a ser colocado no mercado.

SAINZ (1996) mostra que as curvas de crescimentos dos componentes da carcaça (músculo, gordura e ossos), em função do aumento de peso (maturidade) dos animais, apresentam padrões distintos. Os músculos têm um crescimento mais acentuado em animais mais jovens e a gordura apresenta crescimento mais acentuado em animais mais maduros. Os ossos apresentam menor velocidade de crescimento que os demais componentes. TAYLOR (1985) mostra que o aumento da maturidade dos animais leva a um aumento da proporção de gordura, diminuição da de ossos e pouca mudança na proporção de músculo na carcaça.

As medidas de carcaça (comprimento, profundidade do tórax, comprimento da perna) podem ser utilizadas para conhecer melhor o produto a ser oferecido para o consumidor e indicar características das carcaças (COLOMER-ROCHER, 1987).

O objetivo deste estudo foi avaliar a proporção dos componentes não-carcaça, o rendimento, a proporção dos cortes e da composição das carcaças de cabritos de

origem leiteira, abatidos com diferentes pesos vivos em função da idade.

## MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados 32 cabritos machos da raça saanen criados em baias coletivas junto com as cabras, em aleitamento natural, e desmamados aos 60 dias de idade. Após o desmame, parte dos animais foi abatido e os remanescentes foram mantidos em baias coletivas e alimentados duas vezes ao dia com silagem de milho e concentrado composto de milho, farelo de soja e minerais com proporção concentrado:volumoso ao redor de 50:50 (Quadro 1).

**Quadro 1 - Composição bromatológica dos alimentos utilizados**

Alimento	MS (%)	PB <sup>1</sup>	FB <sup>1</sup>	MO <sup>1</sup>	Ca <sup>1</sup>	P <sup>1</sup>
Silagem de milho	27,8	7,41	28,9	95,7	0,19	0,16
Concentrado	86,2	21,3	7,2	93,5	0,79	0,61

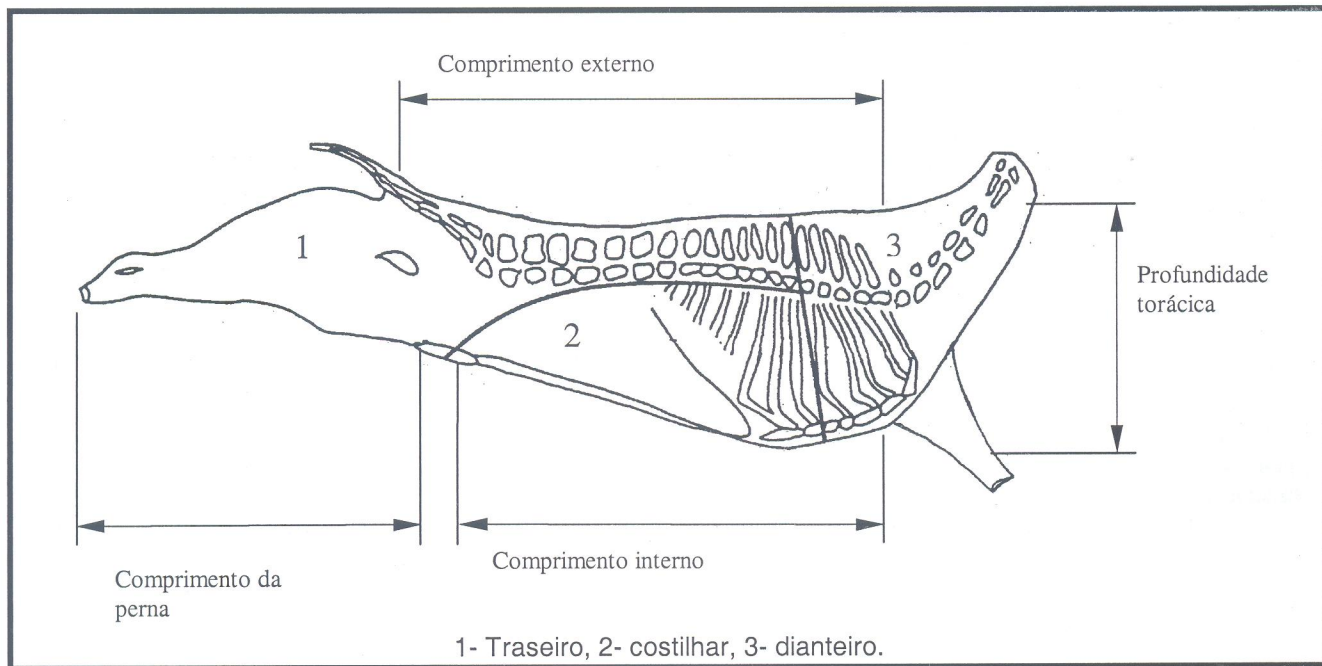
1- % da MS

Os animais foram abatidos ao desmame ou ao redor dos 90 e 120 dias (86-130 dias) de idade, após jejum alimentar de 20 h. Após o abate, foram pesados o sangue, as patas, o couro e a cabeça. Amarraram-se o esôfago e o reto e pesaram-se as vísceras. O coração, o fígado e o sistemas digestivo (SD) cheio foram separados e pesados. O SD foi esvaziado e pesado. Os rins foram retirados das carcaças quentes juntamente com a gordura circundante; foram separados e pesados, sendo a gordura denominada de gordura perirrenal. As carcaças foram pesadas e em seguida armazenadas a temperatura de 3°C por 48 horas, sendo pesadas novamente. Mensurou-se o comprimento interno (distância entre a inserção do primeiro par de costelas na coluna vertebral e o sacro) e externo da carcaça (distância entre a articulação da sétima vértebra cervical e primeira torácica até a articulação entre a última vértebra sacral com a primeira caudal), a profundidade do tórax (largura máxima do tórax, entre as extremidades distais dos processos espinhosos da terceira e quarta vértebras torácicas e a inserção da terceira e quarta costelas no esterno, medido externamente) e comprimento da perna (distância entre o trocanter maior do fêmur até a junção tarso-metatarsal), conforme Figura 1. As carcaças foram cortadas ao meio; a meia-carcaça esquerda foi pesada e cortada em dianteiro (pescoço, membro anterior e cinco costelas), traseiro (perna, garupa, lombo separado do dianteiro entre a 5<sup>a</sup> e 6<sup>a</sup> costela) e costilhar. (costelas, a

partir da 6<sup>a</sup>, separadas do traseiro a uma distância de, aproximadamente, 2 cm da coluna vertebral, mais os músculos abdominais). Esses cortes, após pesados,

foram separados fisicamente em seus componentes: músculo, gordura e ossos. A área de olho de lombo foi medida no corte realizado entre a 12<sup>a</sup> e 13<sup>a</sup> costela.

**Figura 1 - Carcaça de caprino: Visualização de Cortes e medidas:**



Foi efetuada a análise de regressão das diversas variáveis com o peso vivo dos animais ao abate, assim como algumas correlações entre as variáveis avaliadas.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O desempenho dos cabritos (Quadro 2) mostra que os animais apresentaram razoável ganho de peso do

nascimento até a desmama, o que levou a bom peso ao desmame. Os ganhos de peso observados foram inferiores aos encontrados por MOUCHREK et al. (1989) e SANTOS et al. (1989). Após a desmama, os animais apresentaram ganhos de peso menores, satisfatórios, contudo para o tipo de alimentação que receberam e foram inferiores ao preconizado por LU e POTCHOIBA (1988).

**Quadro 2 - Desempenho ponderal de cabritos com diferentes idades**

Parâmetros	Idades, dias			Teste F
	60	90	120	
Peso ao nascer, kg	3,1 ± 0,4	3,3 ± 0,5	3,6 ± 0,4	ns
Peso ao desmame, kg	13,8 ± 3,6	14,0 ± 3,4	15,7 ± 3,9	ns
Dias em amamentação	62 ± 2,1	60 ± 1,8	60 ± 2,3	-
GPD <sup>1</sup> até o desmame, g	173 ± 21	179 ± 19	201 ± 32	ns
Peso ao abate, kg	13,8 ± 3,6	16,8 ± 4,2	21,9 ± 4,3	-
Idade ao abate, dias	62 ± 2,1	89,5 ± 6,1	118,3 ± 6,5	-
GPD <sup>1</sup> pós-desmame, g	-	95 ± 23	109 ± 26	ns

<sup>1</sup>- Ganho de peso diário  
ns-(P>0,05)

Os abates entre o desmame e os 120 dias possibilitou a avaliação de carcaças de animais entre 8,4 e 28 kg. O

Quadro 3 mostra que o peso do sangue, couro, patas, vísceras, rins, fígado, coração, gordura perirrenal,



sistema digestivo cheio e vazio e conteúdo do trato gastrointestinal apresentaram acréscimo em função do aumento do peso vivo dos animais. Contudo, quando expressos em porcentagem do peso vivo de abate houve diminuição linear das porcentagens de cabeça, patas, vísceras, rins, fígado e coração em função do aumento

do peso de abate, sem alterar as de sangue, couro, gordura perirrenal, sistema digestivo cheio e vazio e conteúdo do trato gastrointestinal. Isso mostra que alguns componentes não-carcaça diminuem sua proporção com o aumento do peso de abate, o que refletiu em aumento do rendimento de carcaça.

**Quadro 3 - Componentes do peso vivo (PV), equações e coeficientes (r) de regressão com o peso de abate de cabritos.**

Componentes do PV	Peso vivo, kg			Equação	r
	8,4 - 13,7	14,0 - 17,6	19,0 - 28,0		
Peso vivo médio, kg	11,0 ± 2,0	16,3 ± 1,1	22,0 ± 3,0	-	
Idade, dias	66,2 ± 8,2	90,5 ± 15,2	111 ± 16,5	Y = 30 + 3,64X	0,71**
Sangue, kg	0,48 ± 0,09	0,72 ± 0,10	0,97 ± 0,10	Y = 0,0242 + 0,042X	0,96**
Sangue, % <sup>1</sup>	4,4 ± 0,47	4,4 ± 0,47	4,4 ± 0,33	-	0,11ns
Couro kg	0,97 ± 0,28	1,37 ± 0,14	1,90 ± 0,28	Y = 0,015 + 0,086X	0,94**
Couro, % <sup>1</sup>	8,7 ± 1,40	8,5 ± 0,79	8,7 ± 0,64	-	0,16ns
Cabeça, kg	0,87 ± 0,05	1,19 ± 0,07	1,50 ± 0,16	Y = 0,30 + 0,054X	0,96**
Cabeça, % <sup>1</sup>	8,1 ± 1,13	7,4 ± 0,70	6,9 ± 0,39	Y = 9,71 - 0,14X	-0,72**
Patatas, kg	0,45 ± 0,05	0,59 ± 0,07	0,70 ± 0,08	Y = 0,19 + 0,023X	0,94**
Patatas, % <sup>1</sup>	4,2 ± 0,49	3,7 ± 0,36	3,2 ± 0,18	Y = 5,08 - 0,086X	-0,79**
Vísceras, kg	3,48 ± 0,51	4,99 ± 1,04	6,22 ± 1,05	Y = 0,718 + 0,254X	0,88**
Vísceras % <sup>1</sup>	31,7 ± 2,37	30,8 ± 6,51	28,3 ± 2,62	Y = 35,2 - 0,31X	-0,35*
Rins, kg	0,051 ± 0,008	0,062 ± 0,0057	0,073 ± 0,053	Y = 0,026 + 0,0023X	0,80**
Rins, % <sup>1</sup>	0,47 ± 0,055	0,41 ± 0,051	0,33 ± 0,046	Y = 0,60 - 0,012X	-0,60**
Fígado, kg	0,25 ± 0,06	0,31 ± 0,06	0,43 ± 0,08	Y = 0,046 + 0,017X	0,88**
Fígado, % <sup>1</sup>	2,3 ± 0,25	1,9 ± 0,33	1,9 ± 0,24	Y = 2,34 - 0,023X	-0,35*
Coração, kg	0,071 ± 0,02	0,093 ± 0,02	0,095 ± 0,02	Y = 0,036 + 0,0029X	0,65**
Coração, % <sup>1</sup>	0,61 ± 0,15	0,54 ± 0,91	0,42 ± 0,05	Y = 0,76 - 0,014X	-0,52**
Gord perirrenal, kg	0,249 ± 0,031	0,383 ± 0,043	0,523 ± 0,054	Y = -0,063 + 0,028X	0,68**
Gord perirrenal, % <sup>1</sup>	2,24 ± 0,47	2,38 ± 0,62	2,36 ± 0,65	-	0,29ns
SD <sup>2</sup> cheio, kg	2,67 ± 0,56	3,91 ± 0,80	5,18 ± 1,03	Y = 0,14 + 0,23X	0,88**
SD <sup>2</sup> cheio, % <sup>1</sup>	24,3 ± 3,4	24,1 ± 5,1	23,6 ± 3,0	-	0,17ns
SD <sup>2</sup> vazio, kg	1,26 ± 0,37	1,71 ± 0,23	2,53 ± 0,42	Y = -0,14 + 0,119X	0,94**
SD <sup>2</sup> vazio, % <sup>1</sup>	11,3 ± 1,74	10,5 ± 1,11	11,5 ± 1,02	-	0,20ns
Conteúdo TGI <sup>3</sup> , kg	1,43 ± 0,32	2,20 ± 0,65	2,64 ± 0,60	Y = 0,28 + 0,110X	0,65**
Conteúdo TGI <sup>3</sup> , %	13,0 ± 2,0	13,6 ± 3,42	12,02 ± 1,95	-	ns

<sup>1</sup>. Porcentagem do peso de abate

<sup>2</sup>. Sistema digestivo

<sup>3</sup>. Trato gastrointestinal

x - peso de abate, y - variável dependente

\*\*-(P<0,01), \*-(P<0,05), ns(P>0,05)

O aumento do peso de abate levou ao aumento linear do peso das carcaças quentes ou frias (Quadro 4), devido a diminuição linear na porcentagem de vísceras, patas e cabeça (Quadro 3). A correlação negativa entre rendimento de carcaça quente (r = -0,80) ou fria (r = -0,82) com porcentagem de vísceras mostra que esta variável é determinante do rendimento de carcaça. O sistema digestivo cheio compreende a maior porcentagem das vísceras, e apresentou correlação

negativa com o rendimento de carcaça quente (r = -0,80) e fria (r = -0,82). O sistema digestivo vazio mostrou baixa correlação com o rendimento de carcaça quente (r=0,12) e fria (r=0,15), contudo, a correlação entre rendimento de carcaça quente (r = -0,83) e fria (r = -0,78) com o conteúdo intestinal mostra que este foi determinante do rendimento de carcaça. Isso pode ser devido à diminuição proporcional de consumo de matéria seca com o aumento da idade dos animais.

**Quadro 4 - Rendimento de carcaça, de seus cortes e de seus componentes; equações e coeficientes de regressão (r) com o peso de abate de cabritos**

Componentes da carcaça	Peso ao abate, kg			Equação	r
	11,0 ± 2,0	16,3 ± 1,1	22,0 ± 3,0		
Peso carcaça quente, kg	4,8 ± 1,02	7,3 ± 0,97	10,0 ± 1,39	Y = -0,44 + 0,48X	0,97**
Rendimento quente, %	43,6 ± 2,6	44,6 ± 4,02	45,7 ± 2,25	Y = 41,17 + 0,21X	0,34*
Peso carcaça fria, kg	4,37 ± 0,9	6,7 ± 0,9	9,4 ± 1,34	Y = -0,78 + 0,46X	0,98**
Rendimento frio, %	39,3 ± 2,3	41,2 ± 4,3	43,1 ± 2,1	Y = 35,6 + 0,34X	0,51**
Dianteiro <sup>1</sup> , kg	0,91 ± 0,20	1,44 ± 0,21	1,94 ± 0,20	Y = -0,064 + 0,091X	0,96**
Dianteiro <sup>2</sup> , %	42,2 ± 1,5	42,6 ± 1,2	41,9 ± 2,4	-	ns
Traseiro <sup>1</sup> , kg	1,01 ± 0,2	1,53 ± 0,2	2,09 ± 0,3	Y = -0,06 + 0,098X	0,97**
Traseiro <sup>2</sup> , %	46,7 ± 0,9	45,5 ± 1,0	45,0 ± 1,8	Y = 48,0 - 0,14X	-0,48**
Costilhar <sup>1</sup> , kg	0,24 ± 0,06	0,38 ± 0,10	0,58 ± 0,14	Y = -0,13 + 0,033X	0,96**
Costilhar <sup>2</sup> , %	11,1 ± 1,2	11,4 ± 0,9	12,4 ± 1,4	Y = 9,16 + 0,15X	0,58**
Ossos <sup>1</sup> , kg	0,70 ± 0,13	0,96 ± 0,11	1,19 ± 0,13	Y = 0,22 + 0,04X	0,93**
Ossos <sup>2</sup> , %	32,7 ± 3,0	28,6 ± 2,6	25,8 ± 2,3	Y = 39,4 - 0,63X	-0,80**
Músculo <sup>1</sup> , kg	1,34 ± 0,3	2,15 ± 0,3	2,96 ± 0,5	Y = -0,28 + 0,148X	0,92**
Músculo <sup>2</sup> , %	61,7 ± 2,6	63,9 ± 2,2	63,4 ± 2,3	Y = 59,6 + 0,2X	0,42*
Gordura <sup>1</sup> , kg	0,11 ± 0,05	0,24 ± 0,06	0,42 ± 0,07	Y = -0,173 + 0,026X	0,84**
Gordura <sup>2</sup> , %	5,0 ± 0,60	6,8 ± 0,91	9,0 ± 1,54	Y = 1,6 + 0,325X	0,64*
Músculo/osso	1,9 ± 0,25	2,2 ± 0,26	2,5 ± 0,25	Y = 1,3 + 0,054X	0,77**
Músculo/gordura	12,8 ± 3,0	10,1 ± 2,8	7,6 ± 2,1	Y = 17,9 - 0,47X	-0,66**
Olho de lombo, cm <sup>2</sup>	5,8 ± 1,40	7,7 ± 1,45	10,0 ± 1,70	Y = 1,3 + 0,39X	0,84**

x - peso de abate, y - variável dependente

1- Peso na meia carcaça, 2- porcentagem da meia carcaça

\*\*-(P<0,01), ns-(P>0,05)

RESENDE (1989), avaliando caprinos mestiços, e PRASAD et al. (1992), caprinos nativos abatidos entre seis meses e um ano, encontraram rendimento de carcaça quente similar ao encontrado neste estudo, contudo, FIGUEIREDO et al. (1980), para caprinos ao redor de 1,5 ano de idade, encontraram valor inferior. TERZANO et al. (1988), para caprinos com 64 dias de idade, encontraram valores muito superiores ao deste trabalho, provavelmente, devido à permanência dos rins e gordura pélvica na carcaça.

O aumento do peso de abate dos animais levou a uma diminuição linear na porcentagem de traseiro e aumento linear na porcentagem de costilhar, sem alterar a porcentagem de dianteiro (Quadro 4). Todavia, RESENDE (1989) detectou somente aumento da porcentagem de costilhar, sem alteração das demais partes, em caprinos mestiços entre 5 e 20 kg de peso vivo

A avaliação da separação física da carcaça (Quadro 4) mostrou que houve aumento da porcentagem de músculos e de gordura e diminuição da de ossos, o que concorda inteiramente com ARBIZA (1986). A porcentagem de músculos foi similar e a de gordura muito inferior aos valores citados por GISÈLE (1987).

A diminuição na porcentagem de ossos e aumento na de gordura, com o aumento da maturidade dos animais, está de acordo com TAYLOR (1985). Já PRASAD et al. (1992) encontraram aumento na porcentagem de músculos e gordura com o aumento do peso de abate de caprinos nativos. Os valores de porcentagem de músculo e de ossos encontrados foram inferiores e os de gordura superiores aos de TERZANO et al. (1987) e TERZANO et al. (1989) para cabritos saanen abatidos com até 64 dias de idade.

Foi verificado um aumento linear da relação músculo - osso e diminuição da relação músculo - gordura, mostrando que o aumento do peso de abate levou a um aumento das partes comestíveis. SAINI et al. (1986) encontraram valor de relação músculo osso maior que o observado neste estudo, provavelmente, devido à maior idade daqueles animais. A relação músculo - osso encontrada neste estudo para os animais mais pesados, apesar de baixa, está dentro dos valores citados para caprinos por GISÈLE (1987) e deve-se provavelmente à sua origem leiteira.

O aumento do peso de abate, apesar de acarretar diminuição na proporção de traseiro, levou ao aumento do rendimento e proporção de partes comestíveis da



carcaça. Portanto pode-se recomendar que os animais sejam recriados, após o desmame, até pesos mais elevados, produzindo carcaças mais pesadas e com características mais favoráveis ao consumo

A área de olho de lombo (Quadro 4) mostrou relação linear positiva com o peso de abate e correlação positiva com a porcentagem de músculo ( $r=0,51$ ) e gordura ( $r=0,59$ ) e negativa com a porcentagem de ossos ( $r=-0,76$ ) e, desta maneira, concorda com SAINZ (1996). Esse fato evidencia a validade da utilização desta medida como indicador de componentes da carcaça.

Foi observado um aumento linear das medidas de carcaça de caprinos (Quadro 5) em função do aumento do peso de abate. As correlações entre profundidade do tórax e peso da carcaça quente ( $r=0,92$ ) ou fria ( $r=0,91$ ) e porcentagens de dianteiro ( $r=0,93$ ), de traseiro ( $r=0,91$ ), de costilhar ( $r=0,87$ ), de ossos ( $r=0,88$ ), de músculos ( $r=0,91$ ) e de gordura ( $r=0,83$ ) mostraram que esta medida é a que melhor se presta para avaliar estas variáveis.

**Quadro 5 - Medidas de carcaças de caprinos, em centímetros, abatidos com diferentes pesos equações e coeficientes de regressão (r) com o peso de abate.**

Medidas de carcaça	Peso, kg			Equação	R
	11,0 ± 2,0	16,3 ± 1,1	22,0 ± 3,0		
Comprimento externo	42,3 ± 2,1	47,1 ± 1,7	52,6 ± 2,9	$Y = 33,7 + 0,82X$	0,86**
Comprimento interno	40,6 ± 1,9	44,7 ± 1,5	49,7 ± 4,1	$Y = 32,9 + 0,75X$	0,80**
Profundidade do tórax	22,3 ± 1,4	25,9 ± 1,14	28,8 ± 1,2	$Y = 16,5 + 0,56X$	0,93**
Comprimento da perna	28,8 ± 4,9	33,3 ± 2,45	38,7 ± 3,8	$Y = 21,0 + 0,77X$	0,68**

\*\*-( $P < 0,01$ ), ns-( $P > 0,05$ )

X - peso de abate, y - variável dependente

Verificou-se que, independentemente da idade e peso dos animais ao abate, as carcaças apresentavam-se magras e sem cobertura externa de gordura, sujeitas, portanto, à perda acentuada de umidade com prejuízo de sua qualidade. Contudo, esse tipo de carcaça atende à demanda do mercado consumidor por carnes com baixo valor calórico.

## CONCLUSÕES

O aumento do peso de abate de caprinos entre 8 e 28 kg leva ao aumento do rendimento de carcaça quente ou fria.

O aumento do peso de abate causa aumento na proporção de partes comestíveis e diminuição da de ossos na carcaça,

A área de olho de lombo foi bom indicador dos componentes da carcaça.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARBIZA, S. I. Productos caprinos. In: AGUIRRE, S. I. Produccion de caprinos. 1.ed. México: AGT Editor S. A., 1986. p.105-178.

COLOMER-ROCHER, F. Factors influencing carcass quality : carcass component and composition . In: INTERNATIONAL CONFERENCE ON GOATS, 4., Brasilia, 1987. Proceedings... Brasilia: EMBRAPA, 1987. p.181-194.

FIGUEIREDO, E. A. P. et al. Crescimento e características de carcaças de caprinos criados em sistema tradicional de manejo no Nordeste. Coronel Pacheco: EMBRAPA-CNPC, 1980. 3p. (Comunicado técnico, 5).

GISÉLE, A. The production of goat meat and carcass quality in humid tropical environments . In: INTERNATIONAL CONFERENCE ON GOATS, 4., Brasilia, 1987. Proceedings... Brasilia: EMBRAPA, 1987. p.195-210.

LU, C. D., POTCHOIBA, M. J. Nutrition and management of growing goats. In: THIRD ANNUAL FIELD DAY OF THE AMERICAN INSTITUTE FOR GOAT RESEARCH, 3., Langston, 1988. Proceedings... Langston: AIGR, 1988. p. 87-108.

MOUCHREK, E. et al. Desenvolvimento ponderal de caprinos mestiços leiteiros até 56 dias de idade (desaleitamento precoce). In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 26., Porto Alegre, 1989. Anais... Porto Alegre: Sociedade Brasileira de Zootecnia, 1989. p.433.

NIEKERK, W. A., CASEY, N. H. The boer goat. II. growth, nutrient requirement, carcass and meat



quality. *Small Rumin. Res.*, Amsterdam, v. 1, p. 355-368, 1988.

PRASAD, V. S. S. et al. Influence of age-by-carcass-weight classification on traits of barbari and jakhrana male goats. *Indian J. Anim. Sci.*, New Delhi, v. 62, n. 4, p. 374-777, 1992.

RESENDE, K. T. Métodos de estimativa da composição corporal e exigências nutricionais de proteína, energia e macroelementos inorgânicos de caprinos em crescimento. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1989. 131 f. Tese de Doutorado.

SAINI, A. L. et al. Effect of management system on the growth performance of Barbari kids under semi-intensive conditions. *Indian J. Anim. Sci.*, New Delhi, v. 56, n. 9, p. 990-993, 1986.

SAINZ, R. D. Qualidade de carcaças e de carne de ovinos e caprinos. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 33., Fortaleza, 1996. Anais... Fortaleza: Sociedade Brasileira de Zootecnia, 1996. p.3-14.

SANTOS, L. E. et al. Comparação entre diferentes sistemas de aleitamento de cabritos para abate. *B. Industr. Anim.*, Nova Odessa, v. 46, n.2, p.177-184, 1989.

TAYLOR, C. S. Use of genetic size scaling in evaluation of animal growth. *J. Anim. Sci.*, Champaign, v. 61, suppl .2, p.119-143, 1985.

TERZANO, G. M. et al. La produzione del capretto negli allevamenti intensivi. V. Dati in vita ed al macello in soggetti saanen ed alpine di 35-50 ed 64 giorni di età. *Ann. Inst. Sper. Zootec.*, Rome, v. 21, n.1, p.119-132, 1988.

\_\_\_\_\_ et al. La produzione del capretto negli allevamenti intensivi VII. Caratteristiche delle carcasce in soggetti Saanen e Camosciata delle Alpi di 35, 50 e 64 giorini di età. *Ann. Inst. Sper. Zootec.*, Rome, v .22, n.2, p.153-172, 1989.

\_\_\_\_\_ et al. La produzione del capretto negli allevamenti intensivi . III. Caratteristiche delle carcasce in soggetti Saanen di 35 e 48 giorni di età. *Ann. Inst. Sper. Zootec.*, Rome, v .20, n.1, p.37-57, 1987.