

*Repercussão do sistema tradicional com abate aos 23-24 meses de idade, no peso das carcaças, acabamento e na qualidade da carne de oito peças de talho de elevado valor comercial.*

#### *Ensaio*

Compararam-se dois grupos de 17 animais cada, com cerca de 9 meses de idade no início do ensaio.

Um dos grupos foi submetido ao regime à base de feno e concentrado, alimentos fornecidos à vontade até ao abate aos 18 meses (grupo testemunha). O outro grupo (grupo tradicional) sofreu uma restrição alimentar severa (quase não ganharam peso) desde os 9 meses até aos 15 meses; dos 15 meses até ao abate, aos 23-24 meses, foram alimentados tal como os do grupo anterior. Este último regime procurou simular o sistema tradicional no qual os vitelos desmamados por volta dos 6-7 meses fazem a primeira primavera na erva até cerca dos 9 meses de idade; seguindo-se um período de suplementação, pelo menos ao nível de manutenção, até à próxima primavera, onde os animais tiram partido do crescimento compensatório e são acabados a concentrados durante 2-3 meses.

#### *Resultados*

Relativamente ao grupo testemunha as carcaças do grupo tradicional tinham menos 25 kgs, eram ligeiramente mais magras (foram classificadas como 2+ na grelha de classificação) e com um rendimento apenas 1% inferior às do grupo testemunha.

A tenrura da carne, medida através da força de corte, nas principais peças de talho, com recurso ao texturómetro, foi superior nos animais provenientes do grupo tradicional: agulha (*m.supraspinatus*), menos 1,1 kg; cheio (*m.triceps brachii*), menos 4 kg; acém redondo (*m. longissimus dorsi*), menos 1,2 kg ; ganso (*m.semitendinosus*), menos 1,1 kgs); chã de fora (*m.biceps femoris*), menos 3 kgs ; rabadilha (*m.quadriceps femoris*), menos 0,4 kgs ; Alcatra (*m. gluteus medius*), menos 400 grs), e pojadouro (*m. semitendinosus*), menos 100 grs.

A avaliação sensorial do acém redondo (*m.longissimus dorsi*), por analistas sensoriais treinados, demonstrou que a carne desta peça, proveniente dos animais do grupo tradicional, era mais tenra, mais suculenta, e com uma maior aceitabilidade geral, do que a do grupo testemunha..

#### *Conclusões*

Os resultados são interessantes. Sobretudo por se obter uma carne mais tenra a partir de animais que são cerca de 6 meses mais velhos ao abate. Porém trata-se de um ensaio realizado em ambiente controlado (condições de Estação Zootécnica). Antes de ser implementado seria do máximo interesse ser submetido a condições de campo. Daqui solicitarmos aos criadores, para quem a produção de carne com base no extensivo seja prática corrente, que entrem em contacto connosco ( [jorge.simoes@inrb.pt](mailto:jorge.simoes@inrb.pt) ) para discutirmos os termos de um protocolo de colaboração,