



IMPORTÂNCIA DA CASTRAÇÃO DE MACHOS NA BOVINOCULTURA DE CORTE

MENEZES, Gabriela¹; Fernanda B.¹; HOFFMANN, Martina L.¹; PIOVESAN, Andressa D.¹; ARALDI, Daniele F.²

Palavras-Chave: Castração. Machos. Carne.

Introdução

No Brasil o sistema de produção é baseado em pastagens extensivas, o que eleva a idade do abate. O propósito não é só o de manejo, mas melhoria na qualidade da carcaça (GOMES, 2004).

A principal vantagem da castração é no que se refere ao manejo dos animais, uma vez que após a castração os mesmos se tornam mais dóceis, podendo misturar os sexos no mesmo lote. Com relação a produtividade, animais inteiros apresentam maior proporção de músculo e geralmente peso superior aos dos animais castrados, porém a qualidade da carne é inferior, principalmente devido a menor depósito de gordura nos animais inteiros (ARALDI, 2007).

Este artigo de revisão de literatura tem como objetivo investigar esta técnica, trazendo maiores esclarecimentos sobre seus benefícios no manejo dos bovinos de corte.

Por que castrar?

Tem por objetivo o facilitamento do manejo dos animais e também produzir uma carne de melhor qualidade e aceitação no mercado. Nos sistemas tradicionais de produção de bovinos de corte muitos pecuaristas adotam a prática da castração quando os animais atingem idade entre 18 e 24 meses de idade (SILVA *et al.*, 2008).

Salienta-se que em períodos secos a castração é mais recomendada, uma vez que tem menor presença de moscas (ARALDI, 2007).

Nos últimos anos, uma porcentagem de consumidores tem expressado preferência por cortes cárneos com elevada proporção de carne magra (carne com baixos teores de gorduras

¹ Acadêmicos do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta – UNICRUZ;

² Zoot., M. Sc., Professora dos cursos de Medicina Veterinária e Agronomia da Universidade de Cruz Alta – UNICRUZ.



totais e saturadas), buscando cada vez mais uma vida saudável e dieta adequada. Os bovinos têm sido abatidos inteiros, aproveitando o melhor desempenho destes animais. Entretanto, essa prática tem encontrado resistência por parte de alguns frigoríficos que preconizam dentre alguns requisitos, abate de animais castrados (DUARTE, 2009).

As técnicas de castração dividem-se em cirúrgicas ou não: a orquiepididectomia bilateral: consiste na retirada dos testículos ou na ligadura dos cordões. O principal problema dessa técnica é que por ser cirúrgica, o animal fica suscetível a infecções ou miíases; Burdizzo ou castração russa: é realizada através de uma ferramenta conhecida como Burdizzo que interrompe a circulação para os testículos, o inconveniente é que após algum tempo a circulação pode ser retomada e os animais devem ser novamente castrados; Castração química: consiste na aplicação de uma solução que causa atrofia dos testículos, o inconveniente dessa técnica é o valor dela, ainda muito elevado por animal (DUARTE, 2009). Vale ressaltar, que a opção de castrar ou não o animal, é inteiramente do produtor.

A castração pode melhorar a qualidade da carne, em virtude do aumento do teor de gordura intramuscular. Considerando-se animais abatidos com a mesma idade, bovinos inteiros apresentam carne com menos gordura. No entanto, a carne de animais castrados pode fornecer maior quantidade de calorias e gorduras saturadas, indesejáveis na dieta humana (PEREIRA *et al.*, 2008).

A estimulação elétrica de carcaças pré-rigor melhora a maciez e realça a cor da carne magra e o índice de marmorização da carne. Assim como, altas temperaturas no condicionamento de carcaças pós-morte pode igualmente melhorar as características de palatabilidade da carne de touros (PEREIRA *et al.*, 2008).

De acordo com Araldi (2007), apresentam crescimento mais rápido os animais inteiros em relação aos castrados, provavelmente devido ao efeito do hormônio masculino testosterona, que atua como anabolizante natural.

Animais inteiros não depositam gordura como machos castrados, aí vem a ideia da importância da castração. Entretanto, com a atual modernização da pecuária de corte, para aqueles produtores que adotam técnicas que possibilitem, entre outras melhorias, a redução da idade de abate, é necessário que se defina com maior clareza, a idade correta para a castração dos animais, especialmente, nos sistemas de produção de ciclo curto, tais como: novilho precoce e super precoce (SILVA *et al.*, 2008).

A carne dos animais inteiros apresenta uma coloração vermelho mais intensa que a carne dos animais castrados (ARALDI, 2007).



Considerações finais

Os animais castrados se tornam mais sociáveis, porém com relação a produtividade, animais inteiros apresentam maior proporção de músculo e geralmente peso superior aos dos animais castrados, no entanto a qualidade da carne é inferior, principalmente devido a menor depósito de gordura nos animais inteiros. A castração pode melhorar a qualidade da carne, em virtude do aumento do teor de gordura intramuscular.

Atualmente, os bovinos têm sido abatidos inteiros. Entretanto, essa prática tem encontrado resistência por parte de alguns frigoríficos.

Referências

ARALDI, D. F.; **Manejo de Bovinos de Corte**: Material didático da disciplina Bovinocultura de Corte. Cruz Alta: UNICRUZ, 2007.

DUARTE, M. **Castração de Bovinos**. Disponível em:
<<http://www.infoescola.com/zootecnia/castracao-de-bovinos/>>. Acesso em: 14 maio 2012.

EMBRAPA. **Castração de bovinos de corte: a decisão é do produtor**. Disponível em:
<<http://www.cnpqg.embrapa.br/publicacoes/divulga/GCD22.html>>. Acesso em 14 maio 2012.

GOMES, G. CL. **Quando castrar bovinos**. Disponível em:
<<http://www.grupocultivar.com.br/site/content/artigos/artigos.php?id=256>> Acesso em 14 set 2012.

PEREIRA, A. S. C; LOPES, M. R. F; **Características de carcaça e da carne de bovinos de corte castrados vs inteiros**. Disponível em: <<http://www.beefpoint.com.br/radares-tecnicos/qualidade-da-carne/caracteristicas-de-carcaca-e-da-carne-de-bovinos-de-corte-castrados-vs-inteiros-48828/>>. Acesso em 14 maio 2012.

SILVA, L. H. *et al* **Efeito da idade de castração no ganho de peso em bovinos de corte**. Disponível em: <<http://www.sovergs.com.br/conbravet2008/anais/cd/resumos/R0605-1.pdf>> Acesso 15 maio 2012.