



Introdução ao Agronegócio

Bovinocultura de corte

Temos como coeficiente técnico da bovinocultura de corte o tempo necessário para o abate. É tempo mínimo que o produtor precisa esperar e cuidar do boi para que ele possa ser abatido e vendido. No Brasil, o peso médio com que um boi é abatido é de quinze arrobas, aproximadamente. O tempo que o animal levará para chegar a esse peso depende do sistema de criação em que ele se encontra e da tecnologia utilizada pelo criador.



O rendimento da carcaça diz respeito à porcentagem de carne que será aproveitada da carcaça do animal. É preciso esclarecer que nem todo o corpo do animal será aproveitado comercialmente.

A velocidade de ganho de peso é outro coeficiente, porém ela está diretamente ligada ao tempo necessário para o abate. Aqui se mede quanto tempo o animal leva para engordar. A média feita, mais comum, é a que relaciona quantidade de quilos ganhos por dias.

A estimativa do peso de bovinos pode ser realizada através do uso da fita torácica de pesagem ou com a fita métrica comum, devendo tal valor ser multiplicado por 2,8.



O mercado de carnes é amplo e exigente. Para que o produtor consiga comercializar o seu produto, deve obedecer diversas normas sanitárias e cumprir exigências nacionais e internacionais. Você conhece a procedência da carne que você consome? Saberá dizer se é uma carne fiscalizada e rastreada da origem até o açougue ou é uma carne de abate "caseiro"? Como diferenciá-las?