

O Abate Técnico é uma prova zootécnica cuja finalidade é a avaliação do potencial de uma raça para a produção de carne.

A **Associação dos Criadores da Raça Guzerá do Centro-Sul** realizou, em parceria com a **Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - Instituto de Zootecnia IZ 47** - e sob a coordenação dos Zootecnistas Dr. Jorge Carlos Dias de Souza e Victor Cruz Rodrigues, Abates Técnicos com animais desta raça, bem como com seus cruzamentos. Também foi realizado Abate Técnico em parceria com a **Embrapa - Gado de Corte**, sob a coordenação da Zootecnista Dra. Liliane Suguizawa. Confira os resultados:

O 1º Abate Técnico foi realizado em outubro de 2004, com **novilhos precoces** - F2 - filhos de touros Guzerá em vacas F1 (Macho Taurino x Fêmea Anelorada), criados e recriados a pasto até os 16 meses e confinados 90 dias antes do abate.

- **Idade:** 19 meses (todos dente de leite).
- **Peso médio das carcaças:** 17@, 6kg.
- **Rendimento médio de carcaça quente:** 55,35%.
- **Espessura média de gordura de cobertura:** 5,9mm.
- **Coloração da carne:** variando de vermelha ao vermelho vivo.
- **Textura da carne:** variando de fina a muito fina.
- **Sabor e suculência:** variando de saborosa e suculenta a muito saborosa e muito suculenta.
- **Maciez:** variando de macia a muito macia.

O 2º Abate Técnico foi realizado em julho de 2005, com **novilhas super precoces** - F2 - filhos de touros Guzerá em vacas F1 (Taurino x Nelore), criadas a pasto e confinadas 100 dias antes do abate.

- **Idade:** 14 meses.
- **Peso médio das carcaças:** 17@.
- **Rendimento médio de carcaça quente:** 55,4%.
- **Espessura média de gordura de cobertura:** 5,75mm.
- **Coloração da carne:** variando de vermelha ao vermelho vivo.
- **Textura da carne:** muito fina.
- **Sabor e suculência:** muito saborosa e muito suculenta.
- **Maciez:** muito macia.

O 3º Abate Técnico foi realizado em janeiro de 2006, com **novilhos super precoces**, Guzerá PO, criados a pasto até a desmama e posteriormente confinados até o abate sem castração.

- **Idade:** 14 meses.
- **Peso morto:** 16@ e 3kg.
- **Rendimento médio de carcaça quente:** 54%.
- **Espessura média de gordura de cobertura:** 7mm.
- **Coloração da carne:** vermelha.
- **Textura da carne:** muito fina.
- **Sabor e suculência:** muito saborosa e muito suculenta.
- **Maciez:** muito macia.

O 4º Abate Técnico foi realizado em agosto de 2006, com **novilhos precoces**, Guzonel, criados e recriados a pasto com sal proteinado e confinados durante 90 dias antes do abate.

- **Idade:** 20 meses (todos dente de leite).
- **Peso morto:** 18@ e 13kg.
- **Rendimento médio de carcaça quente:** 56,,16%.
- **Espessura média de gordura de cobertura:** 7,5mm.
- **Coloração da carne:** vermelha.
- **Textura da carne:** muito fina.
- **Sabor e suculência:** muito saborosa e muito suculenta.
- **Maciez:** muito macia.

O 5º Abate Técnico foi realizado em julho de 2008, com **novilhos precoces**, F2, filhos de touros Guzerá em vacas F1 (Angus x Nelore), recriados a pasto e submetidos a regime de semi-confinamento a partir de 14 meses, com dieta de ração na proporção de 0,75% do peso vivo.

Machos:

- **Idade:** 20 meses.
- **Peso médio das carcaças:** 20@,7 kg.
- **Rendimento de carcaça:** 57,90%.
- **Área de olho de lombo:** 89,22 cm²
- **Marmoreio (escore):** 2,44.
- **Espessura média de gordura de cobertura:** 10,06mm.
- **Coloração da carne:** variando de vermelho a vermelho vivo.
- **Textura da carne:** variando de fina a muito fina.
- **Sabor e suculência:** variando de saborosa a muito saborosa e de suculenta a muito suculenta.
- **Maciez:** variando de macia a muito macia.

Fêmeas:

- **Idade:** 20 meses.
- **Peso médio das carcaças:** 18@,9 kg.
- **Rendimento de carcaça:** 55,94%.
- **Área de olho de lombo:** 79,22 cm²
- **Marmoreio (escore):** 3,06.
- **Espessura média de gordura de cobertura:** 15,28mm.
- **Coloração da carne:** variando de vermelho a vermelho vivo.
- **Textura da carne:** variando de fina a muito fina.
- **Sabor e suculência:** variando de saborosa a muito saborosa e de suculenta a muito suculenta.
- **Maciez:** variando de macia a muito macia.

Este trabalho foi realizado pela Zootecnista Dra. Liliane Suguizawa, pesquisadora da Embrapa Gado de Corte - Campo Grande, MS - e prestadora de serviço da empresa americana Designer Genes Technologies Consultoria Empresarial. Segundo a técnica responsável, a qualidade da carne resultante deste trabalho foi uma das melhores já analisadas no laboratório de carnes da Embrapa em Campo Grande, MS.