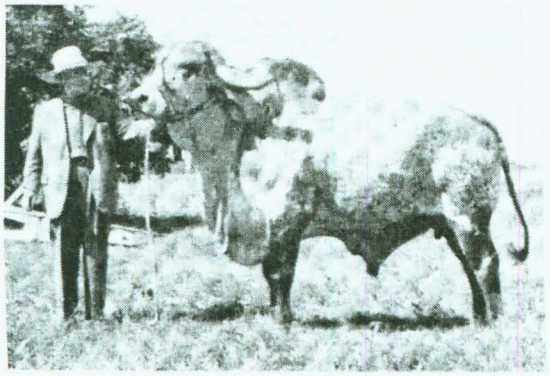
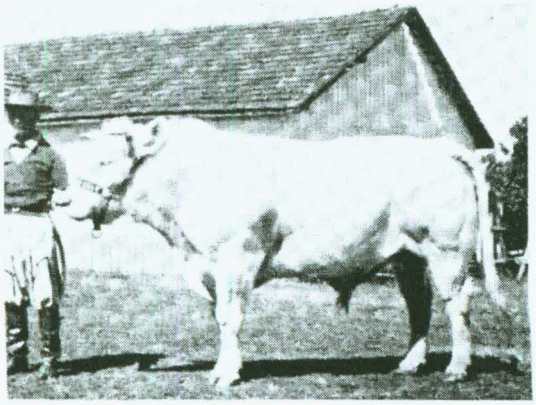
Noticiário Tortuga

a ciência e a técnica a serviço da produção animal

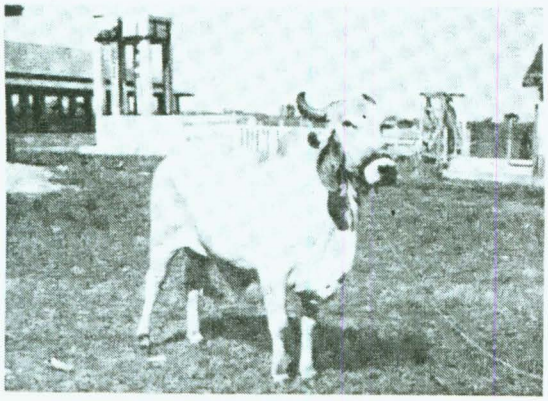
A "TORTUGA" homenageia os campeões



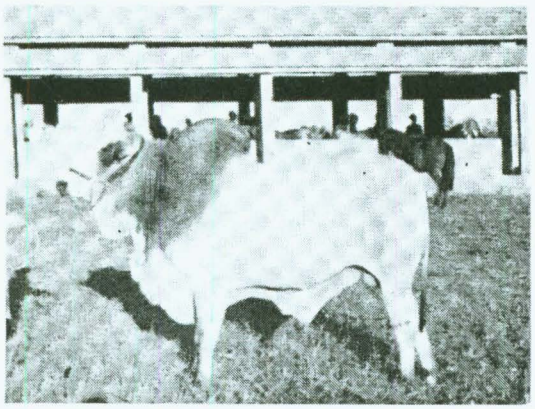
GUIRIRI — Campeão Gir na XXII Exposição Agropecuária e Feira de Amostras de Mato Grosso - Campo Grande. Propriedade do criador Luiz da Fonseca Staut; Faz. São Luiz, Rio Brilhante (Mato Grosso).



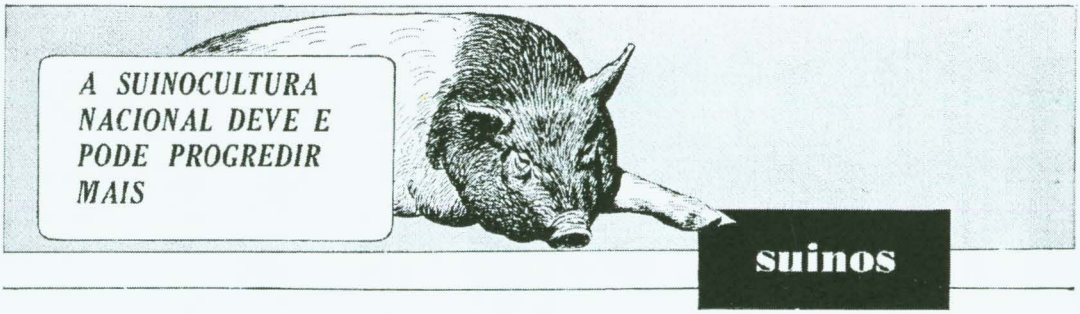
DIPAN HOURRA — Touro Charolês campeão da raça na Exposição Agropecuária e Feira de Amostras de Mato Grosso, Campo Grande. Este belo reprodutor — 46 meses e 802 quilos — é propriedade de Irmãos Barcelos.



BRASILIA — Vaca Nelore Campeã da raça, na última Exposição de Campo Grande. Esta campeã — 6 anos de idade — é propriedade do criador Dinamercio Inacio de Souza, Faz. Barrerinha, Mato Grosso.



TARZAN — Campeão Nelore na XXII Exposição Agropecuaria e Feira de Amostras de Mato Grosso. Campo Grande. Propriedade do criador Osvaldo Arantes — Campo Grande — está com 33 meses e pesou 680 quilos.



II

QUAL O PORCO MAIS ECONÔMICO?

DR. F. FABIANI

Não há dúvida, os porcos mais econômicos são os das raças estrangeiras, tanto os puros como os resultantes de cruzamento, quer entre essas raças, quer entre elas e as nacionais. São animais que, **aos oito meses de vida, já podem ser enviados para o matadouro,** porque possuidores de grande precocidade, herdada de seus ascendentes estrangeiros.

Maturidade comercial e pêso mais econômico

A idade de sete a oito meses, como maturidade comercial, é muito importante, pois, todos os estudos realizados indicam-na como econômicamente ideal.

Nos Estados Unidos, 110 quilos é o pêso médio para o abate. Na Inglaterra, o "bacon" é obtido de porcos abatidos, na quasi totalidade, com 90 quilos; neste país, a carne fresca é fornecida por indivíduos pesando 45 quilos. A maior parte da produção da Dinamarca provém de porcos de 90 quilos; pois, dos seis milhões abatidos danualmente, apenas 300.000 superam os 100 quilos, sem contudo ultrapassar os 120 quilos. Na Suécia, 93% da matança recai sôbre animais de 75 quilos e sòmente 7% sôbre aquêles de mais de 100 quilos. Na Alemanha, o pêso preferido é de 100 quilos.

A idade de sete a oito meses e o pêso entre 90 e 110 quilos, estabelecidos como idade e pêso comercialmente mais econômicos, têm por **fundamento a quantidade de alimento necessário ao ganho de um quilo de pêso vivo.** Relativamente limitada para os animais jovens, esta quantidade aumenta com a idade e a quantidade de gordura a produzir. Assim, em porcos de 25 a 45 quilos, o consumo de alimento para produção de um quilo de pêso vivo é cêrca de 1/3 daquele dos porcos com 90 a 110 quilos. Fato, aliás, perfeitamente explicado pelo teor de água, proteínas e minerais do corpo e por certas particularidades do crescimento. Quanto mais jovem o animal, tanto maior a proporção de água, proteínas e minerais contidos em seu organismo. Quanto ao crescimento, observa-se uma certa sucessão na intensidade do desenvolvimento dos ossos e músculos e na produção de banha. Os ossos, a fim de servir de apoio aos músculos (carne), são os primeiros a desenvolver-se de forma mais intensa. Em seguida, são os músculos que acentuam seu crescimento. Por fim no adulto, estes tecidos paralizam o crescimento, ao mesmo tempo que a formação de banha passa a dominar. Quanto mais jovem o animal, mais rápido o desenvolvimento dos músculos e, quanto mais velho, mais intensa a formação de gordura. Portanto, o porco novo utiliza os alimentos, de preferência, para a formação dos ossos e músculos, que são tecidos ricos em água, proteínas e sais minerais. O que implica, necessàriamente, numa alimentação rica nestes elementos. Com o avançar da idade, o ritmo do crescimento vai progressivamente diminuindo e, então, o excesso de alimento, administrado além da cota de mantença, é utilizado pelo porco, em proporções crescentes, para a formaão de gordura. Como a carne contém de 65 a 70% de água e a gordura apenas cêrca de 10%, é evidente que a formação de um quilo desta última exige bem mais alimento que o mesmo pêso de carne. Previsão, aliás, plenamente confirmada pela experiência, que indica: 5.500 a 6.000 calorias são requeridas para um quilo de carne e 9.500 a 10.000 calorias para um de banha, sendo de notar-se que, no caso de rações desequilibradas, o consumo é bem maior para a produção de banha.

Numerosos estudos, realizados nos Estados Unidos, revelaram os seguintes resultados médios:

Pêso dos porcos Kg	Consumo diário de alimentos farelados - Kg	Aumento médio diário de pêso Kg	Quilos de alimento farelado, para ganho de um quilo de pêso
Até 50	1,000	0,370	3,04
De 50 a 100	2,700	0,770	3,59
De 100 a 150	3,400	0,830	4,15
De 150 a 200	3,550	0,775	4,70
De 200 a 250	3,650	0,715	5,10

Usando rações preparadas com os ingredientes normalmente existentes nas fazendas, suplementadas com SUPERSUIGOLD "TORTUGA", obtivemos, em nossas experiências, os seguintes resultados médios:

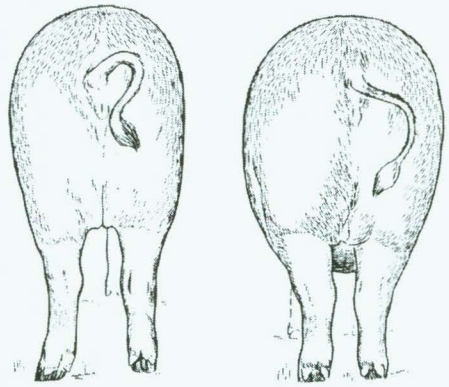


FIG. 1 — O criador deve estar em condições de mostrar ao comprador as qualidades de seus porcos gordos. No clichê, dois porcos de tipo e rendimento diversos.

Pêso dos porcos Kg	Quilos de ração consumida para ganho de um de pêso
Até 50	2,800 a 3,000 kg
De 50 a 90	3,500 a 3,800 "
De 90 a 115	4,000 a 4,200 "
De 115 a 130	4,300 a 4,500 "
De 130 a 160	5,200 a 6,000 "

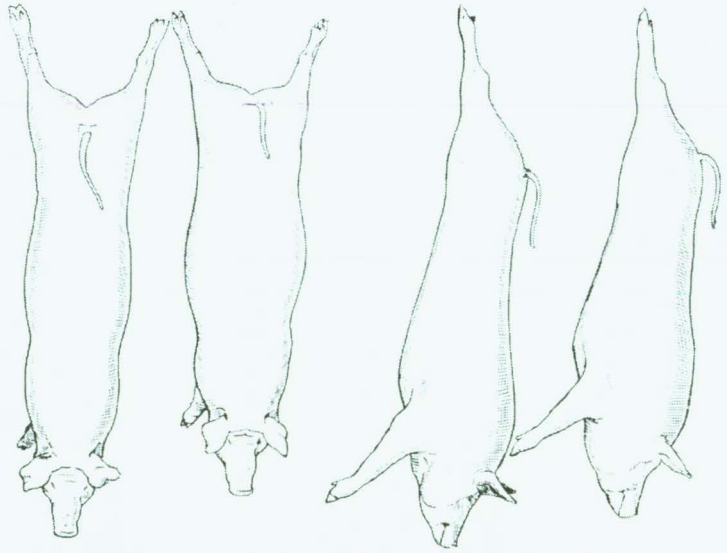


FIG. 2 — Carcaças dos porcos da figura acima, vistas de costas e de lado.

SAIS MINERAIS E VITAMINAS "TORTUGA"

Observamos uma redução de 25 a 30% no consumo, quando utilizamos porcos selecionados pela precocidade e com verdes à vontade, especialmente até o pêso vivo de 70 a 80 quilos.

O porco tipo carne a sua conformação

Êste tipo, também chamado frigorífico", possui os presuntos, lombos e paletas bem desenvolvidos, formados de massas musculares volumosas. São estas as regiões comercialmente mais valiosas, em todos os países onde a banha foi quasi totalmente substiuída pelos óleos vegetais. Na Itália, por exemplo, os preços oscilam em tôrno de:

1. Presunto - 1.300 liras por kg (Cr$ 433,00)
2. Lombo e copa - 1.000 liras por kg (Cr$ 333,00)
3. Costeleta - 800 liras por kg (Cr$ 266,00)
4. Bacon - 700 liras por kg (Cr$ 233,00)
5. Toucinho - 250 liras por kg (Cr$ 83,00)

No Brasil, o preço da gordura de porco ainda é elevado, devido à grande procura, porém, já vem sendo superado pelo do presunto, da copa e do lombo. A evolução já está se processando e, ràpidamente, a banha será integralmente substituída pelos óleos vegetais. O nosso criador de porcos deve, portanto, se aparelhar para produzir suínos tipo carne, atualmente muito mais econômicos e destinados a suprir o grande mercado de carne de porco, que em futuro próximo será o Brasil.

(SEGUE)

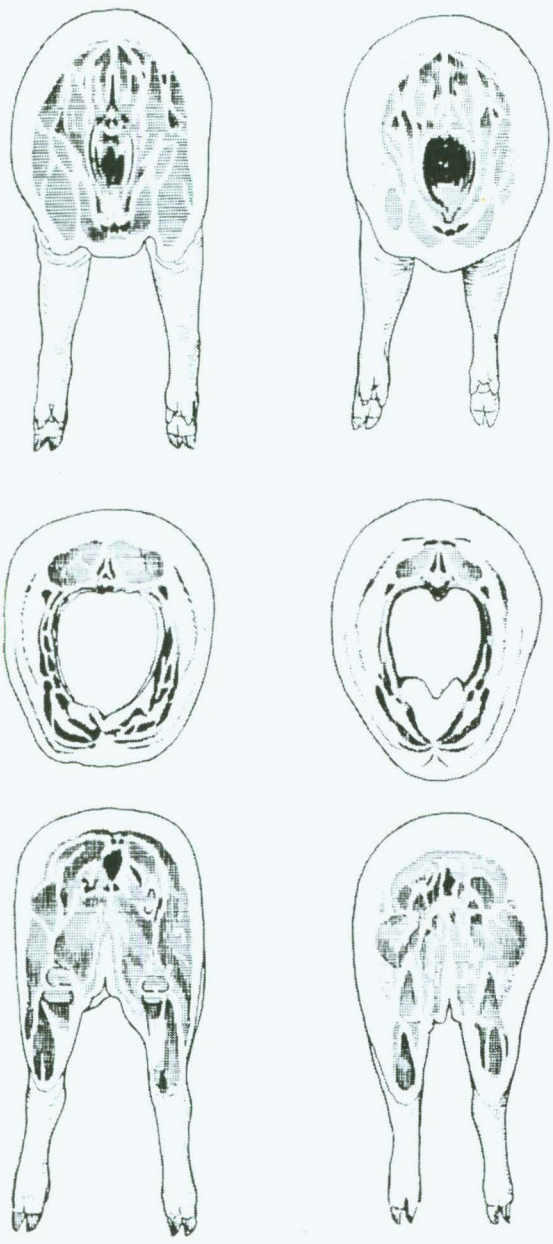


FIG. 3 — Cortes transversais das mesmas carcaças da figura 2, efetuados a alturas diversas.

1. Ao alto - À altura das paletas. Mostra claramente o desenvolvimento das massas musculares no porco da esquerda e, no da direita, o acúmulo de banha.

2. No centro - À altura da decima costela. Observe-se a diferença do volume de toucinho no dorso e ventre, assim como aquela da qualidade do "bacon".

3. Em baixo - À altura dos presuntos. Nêle é evidente a diferença do desenvolvimento das regiões gordas e das musculares.

TORTUGA Cia. Zootécnica Agraria - Av. João Dias 1.356 - S. Paulo — Av. Farrapos, 2.953 - Porto Alegre