



Noticiário

Tortuga

a ciência e a técnica a serviço da produção animal

NO FRIGORÍFICO EDER



FRIGORÍFICO EDER — uma organização modelar a serviço da suinocultura racional

Fundado em 1923, vem, portanto, há 40 anos produzindo frios da melhor qualidade. Seu fundador, Sr. Alexandre Eder, espírito avançado, compreendeu desde logo a necessidade de dispor de porcos precoces, capazes de fornecer carne de boa qualidade e carcaças de alto rendimento. Sabendo, também, que estas condições eram amplamente preenchidas pelo porco tipo-carne, na ocasião praticamente inexistente no País, o Sr. Eder fez, há 20 anos, as primeiras importações de raças deste tipo. Importou, então, reprodutores Edelschweine e Landschweine, com o duplo objetivo de utilizá-los em sua criação, que chegou a 6.000 cabeças, e difundi-los entre os suinocultores. Foi, importa reconhecer, um pioneiro, não só na indústria de frios, como da criação dos porcos tipo frigorífico.

Sempre modernizando suas instalações, o Frigorífico EDER fabrica, hoje, produtos da melhor qualidade, sempre dentro das mais rigorosas normas higiênicas. Para a produção de sua renomada linha (presunto, linguiça defumada, lombo canadense, panceta etc.), só abate animais categorizados, dos quais 90% do tipo carne.

CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇA — As provas de rendimento de carcaças de suínos, realizadas pela "Tortuga", contaram com a valiosa colaboração dos dirigentes do Frigorífico Eder, que puzeram à disposição suas instalações e funcionários. Na foto, classificação de uma carcaça, assistida pelo Sr. Alexandre Eder (à direita), diretor-presidente do tradicional frigorífico; ao seu lado, Dr. Fabiano Fabiani, diretor-presidente da "Tortuga" e orientador da prova; vêm-se, também, representantes da "Revista dos Criadores", especialmente convidados para acompanhar os importantes testes.

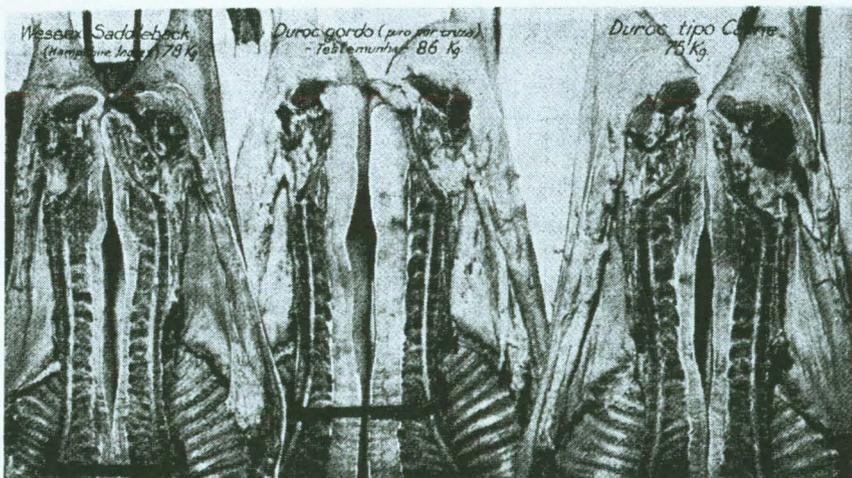
Suíno tipo carne: mais rendoso que o tipo banha



suínos

Dr. F. FABIANI

Rendimento dos porcos tipo carne e banha



CARCAÇAS — Da esquerda para a direita: Wessex Saddleback, Duroc gordo (testemunha), Duroc tipo carne. Os porcos carne, embora mais leves, renderam 20% a mais de carne e o banha (testemunha) 20% a mais de gordura.

Não é de hoje que propagamos pelo porco tipo carne. Vários são as razões que aconselham preferir este ao de banha, principalmente:

1. Melhor cotação comercial da carne;
 2. Menor custo de produção.
- Maiores cotações comerciais da carne em relação à banha e toucinho — A carne porcina alcança no comércio, conforme a região da carcaça, preços que vão desde uma vez e meia a 4 vezes e meia, aquilo da banha e do toucinho. Assim, enquanto estas são vendidas a Cr\$ 200,00 o quilo, o presunto atinge Cr\$ 800,00, o lombo Cr\$ 600,00, a costeleta Cr\$ 530,00 e a panceta Cr\$ 520,00. Portanto, os frigoríficos, que

pagam pelo peso total e não pela proporção carne-toucinho, dão preferência ao tipo carne.

Menor custo de produção — Por uma feliz coincidência, o produto de maior aceitação (carne) é justamente aquele que o criador pode obter por um custo menor. Dois são os fatores que possibilitam esta redução no custo:

- 1.0 — O menor dispêndio de alimento por unidade de peso produzida;
 - 2.0 — Maior rapidez de produção.
- Como mostra a tabela ao lado, bem inferior é o consumo de alimento necessário para produzir-se um quilo de carne, em relação àquele dispêndio para a pro-

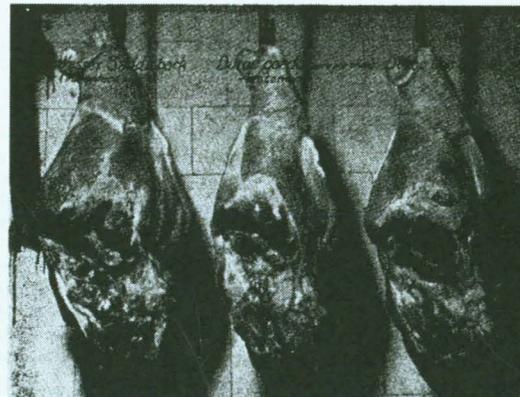
dução do mesmo peso de banha. Enquanto isso, verificamos em experiência, cujos resultados constam destas notas (fotos e tabelas) que no acabamento de um porco de 5 arrobas, ganha-se pelo menos 3 meses. Pois, enquanto o porco tipo carne atinge de 75 a 78 quilos em 8 meses (abatido), o banha exige 12 meses para alcançar 86 quilos. Circunstância, sem dúvida, de grande sentido econômico, porquanto permite giro mais rápido do capital e consequente juro mais alto. O que, à vista das atuais taxas de juros, representa, sobre um valor médio de Cr\$ 15.000,00, a quantia de Cr\$ 2.000,00 a Cr\$ 3.000,00 por cabeça, um bom lucro não conseguido no sistema de 12 meses.

CONSUMO DE ALIMENTO POR QUILO DE PESO GANHO

	PORCO TIPO CARNE	PORCO TIPO BANHA
Raças: Duroc, Hampshire-Duroc e mestiços		Raças: caruncho, Plau, Nilo e mestiços
Idade média e peso com que vão para o matadouro	8 — 9 110/120 kg.	12 — 14 109/110 kg.
Consumo de ração por quilo de peso vivo	4	6
Quota de manutenção média consumida (600 gr. por dia, durante oito meses)	144 kg. de ração a Cr\$ 30,00 = Cr\$ 4.320,00	216 kg. a Cr\$ 25,00 = 5.300,00 (60 gr. x doze meses)
Quantidade de ração consumida — peso vivo	110 kg. x 4 = 440 kg. x Cr\$ 30,00 = Cr\$ 13.200,00	110 kg. x 6 = 660 kg. x Cr\$ 25,00 = Cr\$ 16.550,00



Presunto com toucinho.



Presunto sem toucinho.

São duas grandes vantagens do porco tipo carne, em torno das quais, como dissemos, temos já feito várias considerações. Porém, dada a importância do problema, julgamos sempre oportuno repisá-lo. Por isso, apresentamos hoje os resultados de novos testes sobre o rendimento destas porcos, os quais são eloquentemente documentados pelas fotos e tabela (Resultados do rendimento das carcaças).

Utilizamos três suínos: um Wessex Saddleback (Hampshire inglês); um Duroc puro por cruz, alimentado com excesso de hidrocarbonos (dieta defetuososa, que predispõe à formação de gordura); um Duroc racionalmente alimentado.

Esses porcos, que aparecem nas fotos na ordem acima (Wessex Saddleback, Duroc puro por cruz e Duroc racionalmente alimentado), acusaram os seguintes pesos após abatidos:

Wessex Saddleback (Hampshire Inglês) 78 kg. 8 meses
Duroc puro por cruz 86 kg. 8 meses
Duroc racionalmente alimentado 75 kg. 8 meses

A tabela na página seguinte mostra claramente o rendimento em porcentagem, das diferentes peças e grupos, em carne e gordura. Vê-se que os porcos carne, embora menos pesados, renderam 20% a mais em carne, enquanto os gordos 20% a mais em gordura (produto de menor cotação comercial e de maior custo de produção).

ALIMENTAÇÃO — PRINCIPAL FATOR NA PRODUÇÃO DO PORCO CARNE

Demonstradas as vantagens econômicas do porco tipo carne, cabe saber qual o principal fator para sua obtenção. Facilmente pode-se conseguir este tipo, administrando, desde a primeira idade, alimentação com teor suficiente de proteínas (15 a 17%), enriquecida com sais minerais e vitaminas. A dieta assim orientada é, para este objetivo, mais importante que a própria raça, possibilita elevada conversão alimentar a par de crescimento rápido, formação de boa ossatura e saúde. Além do acabamento mais rápido para o apogeu (8 meses de idade), resultante da alimentação racional, o porco frigorífico fornece ótima carne verde, importante na solução do futuro abastecimento do mercado interno.

IMPESCINDIVEL MELHOR PAGA PELO PORCO TIPO CARNE

Bem pesadas as vantagens que os frigoríficos usufruem no abate de suínos tipo carne, não seria demais, se eles passassem a pagar por este tipo de suíno, 15 a 20% a mais do que pelo banha. Com semelhante iniciativa, que não poderá tardar, os frigoríficos incentivarão os suínocultores a produzir mais e melhor, pois estes receberiam remuneração justa, uma vez que de

RESULTADOS DO RENDIMENTO DAS CARÇAÇAS

	Wessex Saddleback (Hampshire inglês)		Duroc puro por cruza (testemunha)		Duroc carne	
GRUPO I — parte carnosa:						
Presunto limpo	16,000 kg	20,51%	10,800 kg	12,56%	15,200 kg	20,27%
Paleta	9,700 kg	12,44%	6,200 kg	7,21%	8,600 kg	11,47%
Costeleta	8,900 kg	11,41%	5,600 kg	6,51%	7,300 kg	9,73%
Pescoço	6,400 kg	8,21%	4,200 kg	4,88%	5,100 kg	6,80%
TOTAIS DO GRUPO	41,000 kg	52,57%	26,800 kg	31,16%	36,200 kg	48,27%
GRUPO II — parte gordurosa:						
Toucinho	8,800 kg	11,25%	20,000 kg	23,25%	9,700 kg	12,94%
Toucinho de presunto	3,400 kg	4,36%	10,200 kg	11,86%	5,000 kg	6,66%
Banha	2,200 kg	2,82%	2,500 kg	2,91%	2,600 kg	3,47%
TOTAIS DO GRUPO	14,400 kg	18,46%	32,700 kg	38,02%	17,300 kg	23,07%
GRUPO III — parte mista:						
Cabeça	6,400 kg	8,21%	3,600 kg	4,19%	4,900 kg	6,53%
Papada	2,600 kg	3,33%	4,900 kg	5,70%	2,300 kg	3,07%
Panceta	12,600 kg	16,15%	17,000 kg	19,77%	13,300 kg	17,73%
Pé	1,000 kg	1,28%	1,000 kg	1,16%	1,000 kg	1,33%
TOTAIS DO GRUPO	22,600 kg	28,97%	26,500 kg	30,82%	21,500 kg	28,66%
TOTAL GERAL	78,000 kg	100,00%	86,000 kg	100,00%	75,000 kg	100,00%

Observação — Dois terços da panceta eram constituídos de toucinho (vide foto abaixo).



PANCETA — Dois terços daquela do Duroc gordo (testemunha) são constituídos de banha.

acôrdo com a qualidade do produto. Dessa forma, os frigoríficos iriam ao encontro, não só dos interesses dos criadores, como de seus próprios, por isso que poderiam contar com maior disponibilidade de produtos economicamente mais rendosos. Portanto, está na hora de se fixar com precisão "standards" de peso e rendimento, já que, em linhas gerais, verifica-se que as conveniências dos criadores e dos frigoríficos se confundem, ao lembrarmos que um porco de 8 meses pesa, após abatido, 80 quilos, apresenta uma carcaça bem desenvolvida e uma camada de toucinho inferior a 2 — 2,5 cm.

Caso contrário, os porcos de qualidade poderão rrear pelo desinteresse do criador que, não vendo benefício no melhoramento de seus produtos, continuará na rotina dos porcos de baixo rendimento industrial.