

RESUMO CIENTÍFICO RSD 2026 - ABSTRACT - RESUMEN - 1) PRODUÇÃO
ANIMAL - ANIMAL PRODUCTION - PRODUCCIÓN ANIMAL

**EFEITO DA CASTRAÇÃO SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇA
AVALIADAS POR ULTRASSONOGRAFIA EM BOVINOS NELORE
TERMINADOS EM CONFINAMENTO**

Otávio De Souza Barbosa (otavio.barbosa@ufms.br)

Luiz Antônio Rodrigues (luiz.a@ufms.br)

Priscilla Dutra Teixeira (priscilla.teixeira@ufms.br)

Luan Sousa Dos Santos (santos.luan@ufms.br)

Adrianni Dias Borges (adrianni.borges@ufms.br)

Livia Do Nascimento Gomes (livia.gomes@ufms.br)

Ana Beatriz Widal (ana.widal@ufms.br)

Cauã Espindola De Oliveira (caua.oliveira@ufms.br)

Tamiris Aparecida Viana Da Silva (aparecida.tamiris@ufms.br)

Luís Carlos Vinhas Itavo (luis.itavo@ufms.br)

A busca por sistemas de produção mais eficientes exige a compreensão da castração sobre o desempenho e as características de carcaça dos bovinos de corte. Animais inteiros favorece o crescimento muscular, favorecendo produção de uma carne mais magra. Por outro lado, animais castrados favorecem a deposição de gordura subcutânea, importante para a proteção da carcaça contra o resfriamento e qualidade da carne. A avaliação de características de

carcaça por ultrassonografia auxilia a tomada de decisão nos sistemas de produção, por ser uma técnica rápida, precisa e não invasiva. Diante disso, objetivou-se com esse trabalho avaliar características de carcaça in vivo de bovinos inteiros e castrados terminados em confinamento, por meio da ultrassonografia. Foram utilizados 24 novilhos Nelore com peso corporal vivo inicial médio de 405 kg $\pm$ 8,35kg. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, composto por 2 tratamentos: animais inteiros (n=12) e animais castrados (n=12). A dieta experimental tinha relação de volumoso e concentrado de 20:80. No final do experimento, os animais foram submetidos à ultrassonografia de carcaça para avaliar área de olho de lombo (AOL), espessura de gordura subcutânea (EGS) e espessura de gordura na picanha (EGP8). As imagens da AOL e EGS, foram obtidas entre a 12° e 13° costela, enquanto a EGP8, foi mensurada na picanha. Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) pelo procedimento MIXED do SAS, considerando nível de significância de 5%. Não houve diferenças significativas entre os tratamentos para espessura de gordura subcutânea (3,42 vs 3,83 mm; P = 0,5637) e área de olho de lombo (65,58 vs 67,78 cm²; P = 0,5061). Contudo, os animais castrados, apresentaram maior espessura de gordura na picanha (6,30 vs 4,11 mm; P = 0,0038) e maior área de olho de lombo/100kg de carcaça quente (22,50 vs 22,71; P = 0,0446). A castração promove diferenças na composição da carcaça, principalmente pelo aumento da deposição de gordura subcutânea, favorecendo o acabamento e proporcionando maior área muscular ajustada ao peso da carcaça.

Palavras-chave: aol; castrados; confinamento; egs; inteiros.