



V WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA E EM CIÊNCIA ANIMAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

03 A 04 de Outubro de 2018

Local: FAMEZ/UFMS

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DAS CARÇAÇAS DE OVINOS PANTANEIROS E COMERCIAIS VIA ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS

Dieferson O. RODRIGUES*¹, Alexandre R.M. FERNANDES¹, Rusbel R.A. BORQUIS¹
Laize V. SANTOS¹, André G. LEÃO¹, Luis G.C. ALVES¹

*Autor correspondente: dieferson.zoo.agro@gmail.com

¹Universidade Federal da Grande Dourados

É imprescindível o emprego de metodologias precisas e objetivas que descrevam a padronização das carcaças, uma vez que o lucro econômico para cada carcaça é estabelecido pela classificação. Deste modo encontrar, selecionar e identificar as variáveis que melhores explicam a variação total das características das carcaças, traz benefícios quanto a redução de tempo, mão de obra e custos dispensados para as análises. Assim o presente estudo objetivou avaliar 18 características das carcaças ovinas, via análises de componentes principais, com intuito de reduzir e encontrar as variáveis que melhores expliquem a variação total. Foram utilizados 60 animais machos não castrados (30 Pantaneiros e 30 Comerciais), com peso corporal médio de $34.50 \text{ kg} \pm 2,64$ e $33.56 \text{ kg} \pm 2.44$ respectivamente. Os ovinos Comerciais apresentaram em média maiores proporções de (C, LP, PP, EGSP e M), na qual a diferença está relacionada a heterogeneidade do lote, pois o mesmo é composto por animais de diferentes padrões raciais. Ao empregar as análises de componentes principais (CP) foi possível observar que oito primeiros CP foram necessários para alcançar fator ($>$ ou $= 0.70$), e estes correspondem a (83.34%) da variância acumulada. Do qual (27.5% e 13.3%) foram explicados pelo primeiro e segundo PC respectivamente. Ou seja 10 PC podem ser descartados sem que haja perda significativa das informações. O peso de carcaça quente e peso de carcaça fria ficaram próximos um do outro, que indica a alta correlação entre estas. Já as variáveis de comprimento externo e interno da carcaça ficou separada a 90° das medidas de (EE, C, M e EGSP). O peso de carcaça quente e fria ficou a 180° da perda por resfriamento, visto que quanto maior o peso da carcaça, maior a proporção de gordura de acabamento e menor será perda por resfriamento. Por outro lado a distribuição do comportamento das variáveis de ambos grupos genéticos diferiram no espaço multivariado nos dois primeiros PC. Para explicar o primeiro PC de ovinos Pantaneiros foram necessários apenas três características da carcaça, (PCQ, PCF e ICC). E para explicar o primeiro PC de ovinos Comerciais foram necessários cinco características, (PCQ, PCF, ICC, C e EE). Já para o segundo PC somente a (CIC e CEC) foi relevante. Conclui-se que a análise de componentes principais reduziu e identificou as variáveis com maior relevância para explicar a variação total das características das carcaças de ovinos Pantaneiros e Comerciais.

Palavras-chave: Análise multivariada, qualidade da carcaça, grupos genéticos, ovinos