

Informação | 01 de Outubro de 2019

O Brasil é o segundo maior produtor e maior exportador de carne bovina. Entretanto, estima-se que apenas 15% dos animais enviados para abate apresentam carcaças que atingem o padrão de qualidade na indústria frigorífica. Pensando nisso, a Embrapa Rondônia desenvolveu um dispositivo prático e de fácil acesso, em que o próprio produtor pode avaliar, de forma rápida e precisa, o acabamento da carcaça dos bovinos destinados ao abate, ou seja, a espessura de gordura, uma das principais características relacionadas à qualidade da carne bovina.

A nova tecnologia é chamada de SagaBov, acrônimo para Sistema de Avaliação do Grau de Acabamento Bovino, e consiste em duas hastes articuladas que, ao serem encostadas da garupa formam um ângulo que indica se o animal está magro, com gordura adequada para o abate ou com excesso de gordura. Este dispositivo foi baseado em outra régua desenvolvida também pela Embrapa Rondônia para avaliar a condição corporal do rebanho, o Vetscore.