

"PERFORMANCE" E CARACTERÍSTICAS DA CARÇA DE SUÍNOS DA RAÇA PIAU¹

AMAURY C. DE SOUZA MOREIRA², VICENTE DE P. MENDES PELOSO³, JULIO CALVELLI ALVARENGA², THEREZINHA DE A. OLIVEIRA LIMA², MÉRICA DE ANDRADE ROCHA², FRANCISCO ADEMAR COSTA² e MANUEL C. CARBALLO VILLAR⁴

SINOPSE. Foram estudadas as "performances" e as características da carcaça em uma amostra de um rebanho da raça Piau. O experimento foi feito com 20 suínos distribuídos em lotes de 4 animais com cinco repetições.

Os resultados mais importantes obtidos foram: a) 239 dias de idade para alcançar 90 kg; b) ganho diário, 0,469 kg; c) peso da carcaça resfriada, 71,348 kg; d) comprimento da carcaça resfriada, 69,48 cm; e) espessura do toucinho, 5,39 cm; f) total dos cortes nobres, 32,82% e 26,93% em relação à carcaça resfriada e ao peso vivo, respectivamente e g) área do olho do lombo entre a 10.^a e a 11.^a costelas, 18,12 cm².

Os resultados encontrados pelo teste "t" mostram que as características gerais da carcaça e as percentagens dos cortes nobres sobre o peso vivo e sobre a carcaça foram inferiores às do suíno tipo carne, sendo as diferenças altamente significativas (exceção do comprimento da carcaça).

Termos de indexação: Carcaça, suínos, raça Piau, "performance", características.

INTRODUÇÃO

O rebanho de suínos do Brasil, em torno de 31,5 milhões de cabeças, está incluído entre os quatro maiores do mundo (IBGE 1972). Entretanto, o aproveitamento desse rebanho é bastante baixo, considerando-se que seu desfrute é de apenas 38%, enquanto que nos Estados Unidos é de 150%, na Inglaterra, 174% e na Argentina, 56%.

O desfrute do rebanho nacional é muito variável entre os estados da Federação, destacando-se o Rio Grande do Sul, São Paulo e Santa Catarina, com taxas acima da média brasileira.

A raça Piau tem sido muito disseminada no Brasil Central por apresentar características de suíno tipo baucha. No entanto, as exigências do mercado consumidor estão estimulando a modificação da produção deste tipo para o do porco essencialmente tipo carne, com as seguintes características: 1) 90 kg aos 180 dias de vida; 2) área de lombo (*longissimus dorsi*), 24 cm²; 3) comprimento da carcaça, 74 cm; 4) espessura média do toucinho, 2,55 cm; 5) rendimento da carcaça resfriada, 50% de carne (lombo, pernil, paleta e sobrepaleta).

No Brasil, e especialmente em Minas Gerais, apesar das reconhecidas vantagens de se produzir o suíno tipo carne (Leite 1939, Kok & Ribeiro 1943, Mucciolo & Paiva 1943, Penna 1943, Torres 1943, Chieffi 1949, Athanassof 1955, Vianna 1956, Machado 1961, Catão

1958, Barbosa & Fontes 1958), o sistema dominante ainda é aquele que culmina com a produção de animais com grande percentagem de gordura e abate tardio após prolongado período de ceva.

A Seção de Suinocultura do antigo Instituto de Pesquisas Agropecuárias do Centro-Sul (IPEACS), no município de Itaguaí, RJ, veio desenvolvendo, desde 1967, estudos com a raça Piau e seus cruzamentos com raças tipo carne, com a finalidade de exploração econômica; neste trabalho são apresentados os primeiros resultados obtidos com animais desta raça com apreciação segundo os objetivos de produção de carne.

MATERIAL E MÉTODOS

A região onde foi efetuado o estudo situa-se a uma altitude aproximada de 30 m acima do nível do mar e apresenta duas estações distintas: uma quente e chuvosa, durando sete a oito meses, geralmente de outubro a abril, e outra fresca e seca. Dados dos últimos 20 anos mostram precipitação média anual de 1.304 mm, dos quais cerca de 80% ocorrem na estação quente. O período de dezembro a março é, geralmente, o de maiores chuvas, enquanto em julho e agosto raramente chove. As temperaturas máximas diárias variam de 20 a 27°C entre maio e setembro e de 30 a 37°C de outubro a abril.

Foram usados, como material experimental, 20 leitões (16 machos e 4 fêmeas) da raça Piau, procedentes da Secretaria de Agricultura de Minas Gerais. Os machos foram castrados em torno de 56 dias de idade.

Foram utilizados quatro animais por leitegada, com peso médio em torno de 9,533 kg (peso médio da leitegada), formando cinco lotes de quatro animais, alojados em baias de piso de cimento com área coberta e área descoberta, providas de bebedouro e comedouro do tipo convencional. Todos os animais receberam as mesmas rações distribuídas duas vezes ao dia, em quan-

¹ Aceito para publicação em 28 de novembro de 1973.

² Veterinário da Seção de Suinocultura do antigo Instituto de Pesquisas Agropecuárias do Centro-Sul (IPEACS), EMBRAPA Km 47, Rio de Janeiro, RJ, ZC-26, e bolsista do Conselho Nacional de Pesquisas.

³ Eng.º Agrônomo, Prof. Auxiliar de Ensino da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Km 47, Rio de Janeiro, RJ, ZC-26.

⁴ Licenciado em Ciências Agrícolas, Prof. Auxiliar de Ensino da UFRRJ.

tidade proporcional ao peso, até alcançarem o peso desejado.

A execução do trabalho experimental foi precedida de um período de adaptação, no qual se realizaram as castrações, vacinações, etc., e constou de: a) teste de "performance"; b) estudo da carcaça.

Teste de "performance"

O trabalho experimental teve início quando os animais tinham 70 dias de idade, terminando quando os mesmos alcançaram 90 kg de peso vivo. Os animais foram pesados individualmente de 14 em 14 dias, anotando-se os pesos, ganhos diários e os dias necessários para atingirem o peso estabelecido.

Estudo da carcaça

Os animais, ao atingirem 90 kg de peso vivo, eram deixados em jejum por 24 horas e em seguida pesados, abatidos, depilados, eviscerados, desenhados e cada animal era dividido em duas meias carcaças, permanecendo os rins, banha e cabeça; estas meias carcaças eram pesadas e colocadas em frigorífico por 24 horas, a uma temperatura em torno de 5°C. Para o estudo das carcaças resfriadas foram seguidas, em linhas gerais, as técnicas usuais (Zert 1965, Barbosa *et al.* 1963, Morton Salt Co. 1958 & Pierce *et al.* 1962). As características da carcaça foram comparadas através do teste "t" (de Student) com as do padrão do suíno tipo carne mencionados por Peloso (1965).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados serão apresentados e discutidos em três itens: prova de "performance", características da carcaça e correlações simples.

Prova de "performance"

Os resultados relativos à "performance" estão apresentados no Quadro 1.

QUADRO 1. Resultados da prova de "Performance"

Peso final (kg)	Dias para alcançar 90 kg	Ganho diário (kg)	Peso em jejum (kg)
$\bar{X}$ 90,770	239	0,469	86,960
S 1,008	18,566	0,045	1,857

Peso e idade no abate. Com relação aos animais tipo carne, os resultados encontrados foram inferiores não só aos padrões mencionados por Peloso (1965) e United Duroc Full Range Testing Programs for Meat Improvement (1962), como aos encontrados por Kappel *et al.* (1968).

Pesquisadores que utilizaram raças nacionais (Chieffi 1949, Athanassof 1956, Vianna 1956, Lavorenti 1968) ou mestiços com raças tipo carne (Barbosa *et al.* 1963), encontraram pesos inferiores e idade superior aos encontrados neste trabalho: 90,770 kg e 239 dias, conforme o Quadro 2.

Ganho diário. Foi encontrada a média de 0,469 kg de ganho diário, enquanto que Barbosa *et al.* (1963), trabalhando com animais mestiços de raças nacionais e estrangeiras, encontraram o ganho médio diário de 0,437 kg.

Kappel *et al.* (1968), Tanksley Jr. (1963) e a Estação de Avaliação de Suínos de Concórdia (1971), trabalhando com raças tipo carne, encontraram ganhos médios diários acima de 0,641 kg, conforme o Quadro 2.

O fato de os animais utilizados neste trabalho serem de raça Piau, suínos tipicamente para banha e não melhorados para a produção de carne, explica este baixo ganho diário.

Peso em jejum. O peso em jejum foi de 86,960 kg, superior aos obtidos por Barbosa *et al.* (1963) e Kappel

QUADRO 2. Resultados da prova de "Performance" de outros autores

Autores	Peso final (kg)	Dias para alcançar 90 kg	Ganho diário (kg)	Peso em jejum (kg)
Chieffi (1949)	70-100	225	—	—
Vianna (1956)	83	240 (Piau)	—	—
Athanassof (1956)	60-75	540-720 (Raça tardia)	—	—
Catão (1958)	—	—	—	109,160 117,480
United Duroc Full Range (1962)	90-72	180	—	—
Barbosa <i>et al.</i> (1963)	90-100	270	0,437	83,000
Tanksley Jr. (1963)	—	—	0,789	—
Peloso (1965)	90-100	180	—	—
Lavorenti (1968)	124	360	—	—
Kappel <i>et al.</i> (1968)	88	163	0,732	81,50
Estação de Avaliação de Concórdia (1971)	—	—	0,641	—

et al. (1968), e inferior ao encontrado por Catão (1958) conforme o Quadro 2. A superioridade deste último resultado deve-se à utilização de animais adultos e em gestação.

Características de carcaça

Os resultados referentes às características da carcaça são apresentados no Quadro 3.

Peso da carcaça quente. A carcaça quente pesou 72,255 kg. Barbosa et al. (1963) e Athanassof (1956) mencionam pesos aproximados, enquanto que Leite (1939), Catão (1958) e Barbosa e Fontes (1958) encontraram pesos superiores devido a terem os animais utilizados maiores idades e peso no abate, conforme Quadro 4.

Peso da carcaça resfriada. A carcaça resfriada pesou 71,347 kg, ou seja, 0,908 kg menos que a carcaça quente; isto representa uma diminuição, em peso, de 1,04% durante o resfriamento.

Barbosa et al. (1963) encontraram perda de 1,3% e citam diversos autores como Fowler (1957), Ensminger (1960), Ziegler (1962) e Pierce et al. (1962), que encontraram perda de 2%.

Comprimento da carcaça. O comprimento encontrado para a carcaça foi de 69,48 cm, inferior aos encontrados por Leite (1939), Barbosa et al. (1963), Kappel et al. (1968), Zert (1965), Tanksley Jr. (1963) e Lavorenti (1968), conforme Quadro 4. O teste "t" em relação ao padrão tipo carne foi negativo.

Comprimento da perna. O valor encontrado para o comprimento da perna foi de 52,58 cm; Kappel et al. (1968) encontraram comprimento superior, certamente por terem trabalhado com animais tipo carne.

Espessura do toucinho. Para o toucinho foi encontrada a espessura de 5,38 cm; as espessuras encontradas por Barbosa et al. (1963), Tanksley Jr. (1963) e Kappel et al. (1968) foram inferiores, conforme Quadro 4. O teste "t" foi altamente significativo.

Área do olho do lombo. A área do olho do lombo encontrada foi de 18,12 cm². Barbosa et al. (1963), Lavorenti (1968), Kappel et al. (1968) e Tanksley Jr. (1963), encontraram resultados maiores conforme Quadro 4. O teste "t" foi negativo e altamente significativo.

Cortes nobres. Os resultados encontrados para peso, percentagem do pernil, lombo, paleta e sobrepaleta e total de cortes nobres são apresentados no Quadro 5.

QUADRO 3. Resultados referentes às características gerais da carcaça

	Carcaça quente (kg)	Carcaça resfriada (kg)	Carcaça resfriada (cm)	Perna (cm)	Espessura do toucinho (média das três medidas) (cm)	Área do olho do lombo (entre a 10. ^a e 11. ^a costelas) (cm)
$\bar{X}$	72,255	71,348	69,48	52,58	5,39	18,12
S	1,708	1,691	1,56	1,77	0,44	1,879
Padrão tipo carne	—	—	72,50	—	4,00	25,80
"t" em relação ao padrão	—	3,1591	1,9359	—	3,1591**	4,0873**

QUADRO 4. Resultados referentes às características gerais da carcaça obtidas por outros autores

Autores	Carcaça resfriada (cm)	Perna (cm)	Peso da carcaça quente (kg)	Perda da carcaça resfriada (%)	Espessura do toucinho (cm)	Área do lombo corte da 10. ^a a 11. ^a costelas (cm ²)
Leite (1939)	77,0 — 60,0	—	76,660	—	—	—
	78,0 — 60,0	—	73,660	—	—	—
Athanassof (1956)	—	—	73,800	—	—	—
Fowler (1957)	—	—	—	2	—	—
Barbosa & Fontes (1958)	—	—	92,570	—	—	—
Catão (1958)	—	—	87,010	—	—	—
	—	—	86,210	—	—	—
Ensminger (1960)	—	—	—	2	—	—
Ziegler (1962)	—	—	—	2	—	—
Pierce et al. (1962)	—	—	—	2	—	—
Barbosa et al. (1963)	71,0	—	68,800	1,3	5,10	23,60
Tanksley Jr. (1963)	75,0	—	—	—	3,20	27,01
Zert (1965)	78,0	—	—	—	—	—
Kappel (1968)	77,2 até 1. ^a costela	—	—	—	—	—
	91,4 até o atlas	57,30	—	—	3,20	21,76
Lavorenti (1968)	81,0	—	—	—	—	29,35

QUADRO 5. Resultados referentes aos cortes nobres

	Pesos (kg)			Porcentagens					
	Pernil	Lombo	Paleta e sobrepaleta	Em relação ao peso vivo após o jejum			Em relação à carcaça resfriada		
				Pernil	Lombo	Paleta e sobrepaleta	Pernil	Lombo	Paleta e sobrepaleta
$\bar{X}$	8,171	7,099	8,150	9,40	8,16	9,32	11,45	9,04	11,43
S	0,802	0,680	0,742	0,748	0,757	0,943	0,813	0,868	1,123
Padrão tipo carne				13,00	10,00	12,00	19,00	14,00	17,00
"q" em relação ao padrão				-21,57**	-10,87**	-13,06**	-41,59**	-20,95**	-22,20**
									10,60**

QUADRO 6. Resultados de desempenho dos cortes nobres obtidos por outros autores

Autores	Pernil (kg)	Total do pernil, lombo, paleta e sobrepaleta em relação ao peso vivo após jejum (%)	Em relação à carcaça resfriada			
			Pernil (%)	Lombo (%)	Paleta e sobrepaleta (%)	Total (%)
Athanasios (1956)	7,000 (Nilo) 20,000 (Canastrão)	23,73 (Nilo) 27,74 (Canastrão) 30,12 (T. carne)	10,78 (Nilo) 9,38 (Canastrão)	—	—	27,25 (Nilo) 33,95 (Canastrão) 46,22 (T. carne)
Cuão (1958)	13,262	—	14,13 (Mestiço)	—	—	27,68 (Mestiço)
Barbosa <i>et al.</i> (1963)	14,120 (bruto) 12,630 (apurado)	34,50 (Mestiço)	23,00 (Mestiço) 20,60 (Mestiço)	11,80 (Mestiço)	—	46,70 (Mestiço)
Tankley Jr. (1963)	—	39,50 (T. carne)	—	—	—	53,50 (T. carne)
Peloso (1965)	—	—	19,00 (T. carne)	14,00 (T. carne)	17,00 (T. carne)	50,00 (T. carne)
Lavorenti (1968)	—	—	13,50 (Piau)	7,80 (Piau)	9,20 (Piau)	30,40 (Piau)

Os pesos e a percentagem encontrados para o pernil foram de 8,171 kg e 11,45% em carcaça resfriada. Estes dados são inferiores aos encontrados por Barbosa *et al.* (1963) e Catão (1958). Athanassof (1956) encontrou dados inferiores em relação à percentagem da carcaça resfriada conforme Quadro 6. Peloso (1965) menciona 19% como o rendimento desejado no porco tipo carne.

A percentagem de lombo em relação à carcaça resfriada foi de 9,94%, valor inferior ao encontrado por Barbosa *et al.* (1963), que trabalhou com animais mestiços (banha x carne), e superior ao de Lavorenti (1968) que trabalhou com animais da raça Piau, conforme Quadro 6. Peloso (1965) menciona o rendimento de 14% como o desejado para o porco tipo carne.

O rendimento médio encontrado para paleta e sobrepaleta foi de 11,43%, maior que o encontrado por Lavorenti (1968) em animais tipo banha e menor que o mencionado por Peloso (1965) para animais tipo carne.

A percentagem do total de cortes nobres em relação à carcaça resfriada foi de 32,82%. Barbosa *et al.* (1963) encontraram, em relação à carcaça resfriada, valor superior, porém não retiraram os mantos de gordura do pernil e da paleta. Catão (1958), Athanassof (1956) e Lavorenti (1968), encontraram em animais tipo banha, para estas percentagens, valores inferiores. Athanassof (1956), Tanksley Jr. (1963) e Peloso (1965), trabalhando com animais tipo carne, conforme Quadro 6, mostraram percentagens maiores.

O teste "t", em relação ao padrão, em todos os casos foi negativo e altamente significativo.

Correlações simples

As correlações estudadas e os valores encontrados foram:

- a) peso no final x peso no jejum, $r = 0,2705$, $r^2 = 0,0732$;
- b) peso do leitão aos 56 dias (desmama) x número de dias para alcançar 90 kg, $r = 0,4568$, $r^2 = 0,2087$;
- c) espessura do toucinho x produção de carne na carcaça $r = 0,2287$, $r^2 = 0,0523$;
- d) comprimento da carcaça x produção de carne (medido da 1.^a costela até o púbis), $r = 0,2848$, $r^2 = 0,0811$;
- e) comprimento da carcaça x peso do lombo, $r = 0,4959$, $r^2 = 0,2460$;
- f) peso total de carne x peso do pernil, $r = 0,8784$, $r^2 = 0,7716$;
- g) peso total de carne x peso do lombo, $r = 0,8382$, $r^2 = 0,7026$;
- h) peso total de carne x peso de paleta e sobrepaleta, $r = 0,8478$, $r^2 = 0,7188$;
- i) percentagem do lombo sobre o peso vivo x percentagem do lombo sobre a carcaça, $r = 0,9706$, $r^2 = 0,9421$;
- j) percentagem da paleta e sobrepaleta sobre o peso vivo x percentagem da paleta e sobrepaleta sobre o peso da carcaça, $r = 0,9499$, $r^2 = 0,9024$;
- l) percentagem do pernil sobre o peso vivo x percentagem do pernil sobre a carcaça, $r = 0,9640$, $r^2 = 0,9293$;
- m) total dos cortes nobres x % do pernil sobre o peso vivo, $r = 0,7959$, $r^2 = 0,6335$;
- n) total dos cortes nobres x % do lombo sobre o peso vivo, $r = 0,8201$, $r^2 = 0,6725$;
- o) total dos cortes nobres x % da paleta e sobrepaleta sobre o peso vivo, $r = 0,7122$, $r^2 = 0,5073$;
- p) área do lombo em cm² (10.^a e 11.^a costelas) x produção de carne, $r = 0,6254$, $r^2 = 0,3911$.

A prática do jejum antes do abate do suíno é bastante difundida. Tendo em vista este fato, procurou-se estudar a correlação entre peso final da experiência e o peso após o jejum. O resultado encontrado na letra a não foi significativo para a correlação e ainda o coeficiente de determinação foi muito baixo.

O resultado significativo e negativo encontrado para a correlação mencionada na letra b, concorda com os resultados obtidos com outras raças. Este resultado demonstra que, ao nível de 5% de probabilidade, quanto mais pesado for o leitão aos 56 dias (desmama), menor será o número de dias para alcançar 90 kg.

Sendo a raça Piau uma raça ainda não caracterizada pelo estudo da carcaça, procurou-se no presente trabalho determinar todas as correlações consideradas importantes em outras raças. Para o caso da espessura do toucinho, (letra c) a correlação em relação à produção de carne foi negativa, porém, não significativa.

A correlação indicada na letra d, foi positiva, porém, não significativa.

Existe uma correlação, já comprovada em outros trabalhos, porém não para a raça em estudo, entre o comprimento da carcaça e o peso do lombo (letra e). Para o caso em estudo, também foi positiva e significativa a correlação ao nível de 5% de probabilidade.

Verifica-se nos três casos em que se estudou a correlação entre o peso total de carne e os pesos dos cortes nobres (letras j, g, h), isoladamente, que as correlações encontradas foram altamente significativas e positivas. Com isto pode-se dizer que, para a raça em estudo, existe uma alta correlação entre os cortes nobres e a produção total de carne.

As correlações para as percentagens dos cortes nobres em relação ao peso vivo versus as percentagens deles mesmos em relação ao peso da carcaça (letras i, j e l), apresentaram-se positivas e significativas ao nível de 1% de probabilidade. Com isto verifica-se que quanto maiores as suas percentagens sobre o peso vivo, maiores elas serão, em relação à carcaça.

As correlações entre o total dos cortes nobres e as percentagens deles isoladamente, relativamente ao peso vivo, (letras m, n e o), apresentaram resultados significativos e positivos ao nível de 1%. Com o resultado encontrado pode-se afirmar que, para a raça em estudo, existe uma associação positiva entre os fatores citados.

A correlação indicada na letra p, foi positiva e altamente significativa.

CONCLUSÕES

Pelos resultados encontrados verifica-se que, na amostra de um rebanho da raça Piau analisada, as médias obtidas são, todas elas, inferiores as do suíno tipo carne (valores de "t" negativos) e, com exceção do comprimento da carcaça, as diferenças foram altamente significativas. Considerando-se a amostra estudada bastante representativa da raça, pode-se afirmar que a mesma não apresenta performances e carcaça que possam ser compatíveis àquelas de suínos tipo carne.

REFERÊNCIAS

- Athanassof N. 1955. Manual do criador de suínos. 5.^a ed. Editora Melhoramentos, São Paulo. 391 p. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Athanassof N. 1956. Manual do criador de suínos. Biblioteca Agronômica Melhoramentos n.º 2, Editora Melhoramento, São Paulo, p. 3-391.

- Barbosa A.S. & Fontes L.R. 1958. Classificação e rendimento de suínos abatidos num matadouro de Belo Horizonte. *Arqs Esc. Sup. Vet. Minas Gerais* 11:327-336.
- Barbosa A.S., Pardi M.C., Monteiro J.R. & Campos E.J. 1963. Performance e características da carcaça de suínos mestiços. *Arqs Esc. Vet. Minas Gerais* 15:264-302.
- Catão E. 1958. Relação entre os pesos da carcaça, de partes da carcaça, de órgãos e o peso vivo em suínos mestiços Piau. *Arqs Esc. Vet. Minas Gerais* 11:255-272.
- Chieffi A. 1949. Exploremos racionalmente os suínos. *Serv. Inf. Agrícola, Min. Agricultura, Rio de Janeiro*. 67 p.
- Ensminger M.E. 1960. *Anim.Sci.* 19:1-152. 4th ed. Interstate, Printers & Publishers, Inc., Danville, Illinois. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Estação de Avaliação de Suínos de Concórdia 1971. Porque avaliar suínos. *Bolm téc.* 1(1):1-23.
- Fowler S.H. 1957. The marketing of livestock and meat. Interstate, Printers & Publishers, Danville, Illinois. 622 p. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Instituto Brasileiro de Estatística 1971. Anuário Estatístico do Brasil. Ministério do Planejamento e Coordenação Geral, IBGE, Rio de Janeiro, p. 32-163.
- Kappel P.S., Silva B.O.de, Rose H.M., Machado L.G.P. & Magalhães P. 1968. Resultados do 1.º Block-Test de suínos em Santa Rosa (RG). *Anais 3.º Semin. Nac. do Porco Tipo Carne, Viçosa, Minas Gerais*, p. 53.
- Kok E.A. & Ribeiro G.A. 1943. O farelo de raspas de mandioca em comparação com a quivera de milho na alimentação de suínos. *Bolm Ind. Anim.*, S. Paulo, 5(4):86-124. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Lavorenti A. 1968. Estudo da influência do caráter genético "Orelha de colher", sobre alguns aspectos da produtividade, do crescimento e da qualidade da carcaça em suínos. Tese, Esc. Sup. Agric. Luiz de Queiroz, Piracicaba, S. Paulo.
- Leite A.C. 1939. Elementos para o estudo das carcaças dos suínos. *Revta Ind. Anim.*, S. Paulo, 2(4):71-86.
- Morton Salt Co. 1958. Home meat curing made easy. Chicago 6, Illinois.
- Machado L.C.P. 1961. Tipificação e classificação. Tese, Fac. Agron. Vet., Univ. Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 117 p. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Mucciolo P. & Paiva O.M. 1943. Cortes de carne suína, ovina e caprina em São Paulo. Base óssea e muscular dos diversos segmentos. *Revta. Fac. Med. Vet. São Paulo* 2(3):151-154. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Peloso V.de P.M. 1965. Suínos tipo carne: características e melhoramento. Estudos técnicos n. 34, *Serv. Inf. Agrícola, Min. Agricultura, Rio de Janeiro*, p. 5-67.
- Penna V. 1943. Fazenda de criação e engorda de suínos. 4.ª ed. Diretoria de Publicidade Agrícola, Secr. Agric., Ind. Com. Est. São Paulo, S. Paulo. 127 p. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Pierce J.C., Hallet D. & Murphey C.E. 1962. Classification and grading of meats in introduction to livestock production, p. 265-298. In Cole H.H., Freeman W.H. (ed.) San Francisco, California. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Torres A.D.P. 1943. Criação prática de suínos. Sítios e Fazenda, São Paulo. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)
- Tanksley Jr. T.D. 1963. Performance of pigs in 1963 litter testing program at Texas A & M College. *Proc. 12th Annual Swine Short Course*, April 1-2, 1963. College Station, Texas MP-642.
- United Duroc Full Range Testing Programs for Meat Improvement 1962. United Swine Registry.
- Vianna A.T. 1956. Os suínos. *Serv. Inf. Agrícola, Min. Agricultura, Rio de Janeiro*. 348 p.
- Zert P. 1965. Le porc dans la communauté économique européenne. Publ. avulsa, Institute Technique du Porc, Paris 60. (Extrait de la Revue "Le porc" de février)
- Ziegler P.T. 1962. The meat we eat. Interstate, Printers Publishers, Danville, Illinois. 537 p. (Citado por Barbosa *et al.* 1963)

ABSTRACT.- Moreira, A.C.de S.; Peloso, V.de P.M.; Alvarenga, J.C.; Lima, T.de A.O.; Rocha, M.de A.; Costa, F.A.; Villar, M.C.C. [Performance and characteristics of Piau's carcass.]. "Performance" e características da carcaça de suínos da raça Piau. *Pesquisa Agropecuária Brasileira, Série Zootecnia* (1976) 11, 1-6 [Pt, en] EMBRAPA/RJ, Km 47, Rio de Janeiro, RJ, ZC-26, Brazil.

The performance and characteristics of carcass were studied in Piau's race. The experiment was carried out with 20 hogs, divided in five treatments, with four repetitions.

The most important obtained results were: a) days to reach 90 kg; b) daily gain, 0.469 kg; c) weight of the cooled carcass 71.348 kg; d) length of the cooled carcass 69.48 cm; e) lard thickness 5.39 cm; f) total of prime cuts in relation to the cooled carcass 32.82% and 26.93% with respect to the living weight, and g) loin-oye area between the 10th and the 11th ribs 18.12 cm².

The results obtained by the "t" test demonstrate that the general characteristics of the carcass and the percentages of the prime cuts, related to the live weight and to the carcass, were inferior to the pig meat type, with highly significant differences (with exception of the length of the carcass).

Index terms: Carcass, pig, Piau breed, performance, characteristics.