

BPI-213 Rev. Científ. FCV-LUZ, XXXIII, SE, 302-303, 2023, <https://doi.org/10.52973/rcfcv-wbc141>

How can the buffalo carcass be used rationally?

**Ricardo Alexandre Silva Pessoa^{1,2},
Marília Celeste Tavares Fernandes³,
María Luciana Menezes Wanderley Neves⁴,
Thales Freire Arival¹**

¹Departamento de Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil

²Associação Brasileira de Criadores de Búfalos – ABCB, São Paulo, Brasil

³PPGCAP, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, Garanhuns, Brasil

⁴UNIBRA, Centro Universitário Brasileiro, Recife, Brasil

*Corresponding author: raspessoa@hotmail.com

ABSTRACT

The objective of this study was evaluate the yields of meat cuts and discards obtained from the carcass of buffalo steers. The research was carried out in the Bubalinoculture Sector of the Animal Science Department of the Federal Rural University of Pernambuco, Brazil. 62 carcasses of pasture-finished cross-bred buffalo steers were evaluated. The animals weighed an average of 507.0 kg and were slaughtered before the first molt of the deciduous dentition, with a carcass yield of 49.0%. The carcass of each animal was divided into two half-carcasses, which were identified and weighed. The carcasses were taken to a cold chamber at 4 °C during 24h. To obtain the yield of each integral primary cut, the carcasses were sectioned into front and rear, which were weighed and boned. Boning was carried out by the same employees to maintain the standard cuts and dressing. The cuts with and without bones, the edible flap (meat and fat shavings), the discarded flap (tallow, nerves and skins) and the discarded bones were obtained. The deboning standard used was typical of the Brazilian market with dressing between moderate and severe. The percentages observed for the cuts (in each half carcass) were: soft drumstick, 5.3%; hard

¿Cómo utilizar racionalmente el cadáver de búfalo?

**Ricardo Alexandre Silva Pessoa^{1,2*},
Marília Celeste Tavares Fernandes³,
María Luciana Menezes Wanderley Neves⁴,
Thales Freire Arival¹,**

¹Departamento de Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil

²Associação Brasileira de Criadores de Búfalos – ABCB, São Paulo, Brasil

³PPGCAP, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, Garanhuns, Brasil

⁴UNIBRA, Centro Universitário Brasileiro, Recife, Brasil

*Autor de correspondencia: raspessoa@hotmail.com

RESUMEN

El objetivo de este estudio fue evaluar los rendimientos de cortes y descartes de carne obtenidos de la canal de novillos bufalinos. La investigación se llevó a cabo en el Sector de Bubalinocultura del Departamento de Ciencia Animal de la Universidad Federal Rural de Pernambuco, Brasil. Se evaluaron 62 canales de novillos búfalos mestizos en pastoreo. Los animales pesaron en promedio 507,0 kg y fueron sacrificados antes de la primera muda de la dentición temporal, con un rendimiento en canal de 49,0%. La canal de cada animal se dividió en dos medias canales, las cuales fueron identificadas y pesadas. Las canales fueron llevadas a cámara de frío a 4 °C durante 24h. Para obtener el rendimiento de cada corte primario integral, las canales se seccionaron en delantera y trasera, las cuales fueron pesadas y deshuesadas. El deshuesado fue realizado por los mismos empleados para mantener los cortes y faenados estándar. Se obtuvieron los cortes con y sin huesos, el colgajo comestible (carne y virutas de grasa), el colgajo de descarte (sebo, nervios y pieles) y los huesos de descarte. El estándar de deshuesado utilizado fue el típico del mercado brasileño

cushion, 3.7%; duckling, 3.8%; lizard, 1.8%; sirloin steak, 1.1%; grill flank steak, 0.75%; red flank steak, 0.61%; breast, 0.96%; rump baby beef, 1.3%; rump bonbon, 0.8%; ossobuco, 4.2%; muscle, 2.0%; turkey bone, 1.1%; duckling bone, 0.5%; oxtail, 0.38%; ancho steak, 1.3%; chorizo steak, 1.9%; filet mignon, 1.2%; fillet shell, 0.35%; chest, 3.9%; neck, 4.2%; acm, 4.3%; window rib, 8.7%; strip roast, 2.5%; banana, 0.23%; goldfish, 0.87%; palette heart, 0.77%; flat iron, 0.95%; Denver stake, 0.6%; beef steak, 0.40%; edible shavings, 19.43%; fat, 1.8%; scraps of disposal, 0.4%; discard bones, 17.9%. The proportion observed for the front and rear were 45.0 and 55.0%, respectively. There is a high volume of waste bones, which could be used in food, such as bone broth, for example. The volume of edible trimmings should be better used for making meat in cubes or as bait. The ground trimmings can be sold as ground meat or used in the preparation of hamburgers, sausages, meatballs, kafta, among others. Cuts that can be labeled premium make up approximately 25.0% of the carcass. Therefore, it is necessary to stimulate the daily consumption of buffalo meat in order to have a market for the other cuts that make up most of the carcass.

Keywords: *Bubalus bubalis*, meat cuts, yield.

con un procedimiento entre moderado y severo. Los porcentajes observados para los cortes (en cada media canal) fueron: muslo blando, 5,3%; colchón duro, 3,7%; patito, 3,8%; lagarto, 1,8%; solomillo, 1,1%; arrachera a la parrilla, 0,75%; arrachera roja, 0,61%; mama, 0,96%; ternera tierna, 1,3%; bombón de grupa, 0,8%; osobuco, 4,2%; músculo, 2,0%; hueso de pavo, 1,1%; hueso de patito, 0,5%; rabo de toro, 0,38%; filete ancho, 1,3%; filete de chorizo, 1,9%; filet mignon, 1,2%; cáscara de filete, 0,35%; pecho, 3,9%; cuello, 4,2%; acm, 4,3%; nervadura de ventana, 8,7%; asado en tiras, 2,5%; plátano, 0,23%; peces de colores, 0,87%; corazón de paleta, 0,77%; plancha, 0,95%; participación de Denver, 0,6%; filete de ternera, 0,40%; virutas comestibles, 19,43%; grasa, 1,8%; desechos de eliminación, 0,4%; descartar huesos, 17,9%. La proporción observada para la parte delantera y trasera fue del 45,0 y 55,0%, respectivamente. Existe un gran volumen de huesos de desecho, que podrían aprovecharse en alimentos, como caldo de huesos, por ejemplo. El volumen de recortes comestibles debería aprovecharse mejor para hacer carne en cubos o como cebo. Los recortes molidos pueden venderse como carne molida o utilizarse en la preparación de hamburguesas, salchichas, albón-digas, kafta, entre otros. Los cortes que pueden etiquetarse como premium constituyen aproximadamente el 25,0% de la canal. Por lo tanto, es necesario estimular el consumo diario de carne de búfalo para tener mercado para los demás cortes que componen la mayor parte de la canal.

Palabras clave: *Bubalus bubalis*, cortes de carne, rendimiento.