

MOACIR NORBERTO SGARIONI			VOCE SABIA?			ABATE TÉCNICO E APROVEITAMENTO DO BOI		
ABATE TÉCNICO E APROVEITAMENTO MÉDIO DE UM BOI DE 500 KG de PESO VIVO, CRIADO Á PASTO, EQUIVAL. A 18@.								
Ord.	PRODUTOS COMESTÍVEIS	COMPOSIÇÃO	PRODUÇÃO	EM %	SUB-PRODUTOS	PESO	APROVEITAMENTO DOS SUB-PRODUTOS DO BOI	
1	ACEM	DIANTEIRO	24,30 KG	9,70%	<b>Billis</b>	0,5 kg	Fabricam produtos farmacêuticos e remédios digestíveis e cálculo biliar, é produto exportação.	
2	ALCATRA com maminha	TRAZEIRO	11,40 kg	4,30%	<b>Baço e Miúdos</b>		Fabricam medicamentos para doenças sanguíneas e linfáticas, cosméticos, reagentes para pesquisas e ração Pet	
3	BUCHO e Buchinho	SUB-PRODUTO	4,40 KG	1,65%	<b>Bucharia</b>	6,5 kg	Parte faz a dobradinha, extrai a renina e fabricam coalho para queijos e laticíneos.	
4	CONTRA FILÉ com capa	TRAZEIRO	18,50 kg	7,10%	<b>Cabeça</b>	13,5 kg	Produs de 2,6 kg carne para embutidos, 0,5 kg de miolo comestível, das glândulas extrai -se hormônios para medicamentos e os ossos fabricam ração e adubo.	
5	CORAÇÃO	SUB-PRODUTO	1,4 KG	0,54%	<b>Cascos e Chifres</b>	1,5 kg	Fabricam peças artesanatos, das patas extrai-se mocoto comestível, óleo para lubrificantes aeronauticos, das canelas é obtida gelatina para sorvetes, filmes de raio X, líquidos para extintores, resíduos para pentes, botões e fertilizantes.	
6	COSTELA com bananinha	PONTA AGULHA	33,60 KG	12,10%	<b>Couro</b>	35 kg	Fabricam bolsas, calçados, luvas goleiro, malas, cintos, roupas, estofados, selas, arreios, bancos de carro, cosméticos, gelatinas, chicletes, adesivos, filmes, fósforos, colas e cápsulas farmacêuticas.	
7	COXÃO DURO	TRAZEIRO	11,50 KG	4,14%	<b>Fezes</b>	40 kg	Fabricam adubos orgânicos, formulados e produz o biogás.	
8	COXÃO MOLE	TRAZEIRO	19,10 KG	7,20%	<b>Intestino</b>		Produzem-se fios usados em cirurgias, a gordura é aproveitada para fazer sorvetes e produtos de confeitaria.	
9	CUPIM - Só os Zebu	DIANTEIRO	2,40 KG	0,80%	<b>Mocotó</b>		Os tendões e ligamentos produz gelatina, geléias, óleos e graxas para couros e máquinas.	
10	FÍGADO	SUB-PRODUTO	5,77 KG	2,10%	<b>Ossos</b>	55 kg	Fonte de Cálcio e Fósforo, Fabricam farinha usada Industrialmente de ração animal. A calcinada usam na fabricação de porcelana, cerâmica, refino de prata e fusão do cobre. Em usina de açúcar utiliza-se o carvão de osso para alvejar e refinar o açúcar.	
11	FILÉ MIGNON Peça Inteira	TRAZEIRO	4,84 KG	1,76%	<b>Pelos e Peles</b>		Cabelos do rabo, da orelha e limpeza do couro servem para indústria de pincéis, brochas, vassouras, filtro de ar e de combustível. Da pele do boi extrai-se o colágeno, substância poderosa utilizada em cosméticos (cremes e esmaltes), a gelatinas para fabricação medicamentes, filmes e radiológicos.	
12	FRALDINHA e Fraldão	INDUSTRIAL	4,90 KG	1,75%	<b>Glândulas/Mucosas</b>		As Glândulas supra renais, tireoide pâncreas etc, são extraídas substancias para indústria farmacêutica, como a insulina perfumaria e em laticínios, dos pâncreas produz a insulina para diabetes, e a mucosa produz o coalho para laticionios.	
13	LAGARTO	TRAZEIRO	5,48 KG	2,07%	<b>Sangue</b>	12 kg	Fabricam o plasma, soro e farinha que serve para fabricação de embutidos, do soro fabricam vacinas, serve ainda para ração animal, fertilizantes, cola de madeira e espumante para extintor.	
14	LÍNGUA	SUB-PRODUTO	1,30 KG	0,50%	<b>Sebo</b>	16,5 kg	Serve para industria farmacêutica, de sabão, sabonetes, detergentes, shampoos, tintas, pneus, lápis, velas e extrai-se a glicerina para fabricação de explosivos. Também produzimos 636 milhões litro biodiesel por ano.	
15	MÚSCULO Trazeiro 57%	TRAZEIRO	10,50 kg	3,40%	<b>Tripas</b>		Serve para indústrias de embutidos, encordoamento de raquetes de tênis e linhas catgut para suturas em cirurgias.	
16	MOCOTÓ	SUB-PRODUTO	2,70 KG	0,76%	<b>O Leite</b>		O leite é produzido por vacas e com aptidão leiteira, cria o seu bezerro e é um dos principais alimentos do consumo humano mundial, ainda produz os queijos, requeijão, manteiga, iogurte, bolachas, biscoitos e pães.	
17	PATINHO	TRAZEIRO	11,50 KG	4,20%				
18	PALETA com Músculo	DIANTEIRO	28,50 kg	11,00%	<b>OBS</b>	<b>A)</b>	A pecuária de corte no Brasil 80% ainda é criada à pasto natural e 80% são animais de origem zebuínos,	
19	PICANHA	TRAZEIRO	3,9 KG	1,41%			quando engordado para abate, a gordura é na parte externa da carne, o consumidor pode ou não consumi-la.	
20	PONTA de Peito	DIANTEIRO	9,80 kg	3,50%		<b>B)</b>	Considerando os 80% criados à campo, os animais se alimentam de pastagens natural e de boas fórmulas de sal mineral,	
21	RABO	SUB-PRODUTO	1,45 KG	0,45%			contribuindo na adubação com suas fezes e fixando nitrogênio no solo através da urina.	
22	RETALHOS - Aranha, Aparas	DIANT/TRAZ	6,60 kg	2,40%				
23	RINS	SUB-PRODUTO	1,00 kg	0,36%			<b>VOCE SABIA?</b>	
24	<b>SOMA/RESUMO:</b>						Que o rebanho bovino brasileiro possui 218.500.000 milhões de cabeças, é o 2º maior do mundo, contribui	
25	<b>CARNES comestíveis</b>		<b>206,82 KG</b>	<b>74,57%</b>			na alimentação de 250 milhões de pessoas por ano? Em 1º está a Índia e em 3º é a China.	
26	<b>MIÚDOS Comestíveis</b>		<b>18,07 KG</b>	<b>6,51%</b>			O Brasil possui ainda 1.451.631 milhão cabeças de búfalos, 17.976.367 de ovinos, 9.592.079 de caprinos,	
27	<b>OSSOS</b>		<b>52,51 KG</b>	<b>18,92%</b>			41.099.460 de suínos, 5.501.872 de equinos, 1.221.756 de muare, 902.716 mil asininos e 1,47 bilhões	
28	<b>RENDIMENTO da Carcaça</b>		<b>277,50 KG</b>	<b>55,50%</b>			de cabeças de galináceos (galos, galinhas, frangos e pintos).	