

**MANUAL DIDÁTICO DE ANATOMIA
APLICADA AOS CORTES COMERCIAIS
DE CARNE BOVINA**

Mejía Gutiérrez, A.; Tamayo Arango, L.J.*

*Laboratorio de Anatomia Animal, Faculdade de Ciências
Agrárias, Universidade de Antioquia, Colômbia*

E-mail: lyndatamayo@gmail.com

Objetivos: Relacionar os músculos de um bezerro com os diferentes cortes comerciais de carne e a sua nomenclatura nas diferentes regiões do país e de Latinoamérica. Métodos: O trabalho foi realizado no laboratório de Anatomia da Universidade de Antioquia com um bezerro Holstein de descarte de 3 dias de idade e adquirido legalmente na feira de gado da cidade de Medellín. A eutanásia foi realizada por meio da aplicação de uma overdose de anestésico (Tiopental sódico) e posteriormente, o animal foi exsanguinado. Foi retirada a pele e a fascia superficial de todo o corpo. Os músculos ou grupos musculares que conformam os cortes comerciais de carne foram delimitados com um barbante azul e foi registrada a sua localização. A continuação foi realizada a dissecação e extração completa dos mesmos, para registrar fotograficamente do aspecto do corte quando é tirado do animal. Finalmente, foi feito o reconhecimento e registro fotográfico das vísceras (brancas e vermelhas), as quais também são comercializadas. Além do mais, realizou-se uma pesquisa da nomenclatura dos cortes de carne nas distintas regiões do país e em alguns países de América Latina. Resultados: Com o material fotográfico e a informação obtida da pesquisa foi editado um manual que relacionou a miologia (músculos o grupos musculares que conformam os cortes, origem e inserção dos músculos) com os nomes comerciais dos cortes de carne em vários lugares do país e de América Latina. Conclusões: A anatomia possibilitou o reconhecimento de cada um dos cortes que compõem um canal bovino, o qual evita confusões no momento da comercialização de cada uma das peças de carne. Este material será de grande utilidade para o estudo da anatomia por parte dos zootecnistas, os quais precisam conhecer a miologia desde o ponto de vista que permita a aplicação de acordo às necessidades da sua profissão. Além do mais, servirá para que o consumidor de carne reconheça os cortes de carne e não se deixe enganar quando vai realizar sua compra.

***DIDACTIC HANDBOOK OF ANATOMY
APPLIED TO BOVINE COMMERCIAL MEAT
CUTS***

Aims: To relate the muscles of a calf with the bovine commercial meat cuts and their nomenclature in the different regions of the country and of Latin America. Methods: This work was performed in the Laboratory of Animal Anatomy of the University of Antioquia (Colombia) with a 3-day-old Holstein calf acquired legally in the Medellín (Colombia) cattle fair. Euthanasia was performed by the application of an anesthetic overdose (Sodic Thiopental) and, afterwards, the calf was exsanguinated. Skin and fascia were removed. The muscles or group of muscles that conforms the commercial meat cuts were delimited with a blue twine and their localization was recorded. Then, dissection and extraction of the muscles was performed, to record photographically the aspect of the cut when is removed off the animal. Finally, the identification and photographic record of the commercialized red and white viscera was done. Furthermore, an investigation about the nomenclature of the bovine commercial cuts in the different regions of the country and in some countries of Latin America was done. Results: With the photographic data and the information obtained in the investigation, was edited a handbook which related the miology (muscles or group of muscles that conform the commercial cuts, origin and insertion of the muscles) with the commercial names of the meat cuts in several places of the country and some countries of Latin America. Conclusions: The anatomy made possible the identification of all the commercial meat cuts that compounds the bovine carcasses flesh, which avoids confusions in the moment of the commercialization of each one of the meat cuts. This material will be of great utility for the study of the anatomy by the animal scientists because they need to know the miology by a point of view in accordance with the needs of their profession. Furthermore, it will help the meat consumer to recognize the meat cuts and not to be misled when is going to buy some meat.