

**1999 San Antonio Livestock Exposition, Inc.
Barrow Carcass Contest Results**

Exhibitor	Hog No.	Breed	Live Class	Live Place	Live Wt. (lb.)	Carc. Wt. (lb.)	DR %	Carc. Length	Backfat Thickness (In.)				10th Rib BFT (In.)	Loin Eye Area (Sq In)	Musc. Score	USDA Grade	Percent Muscle	Meets Max. Carc. Wt.	Meets Min. Musc. Score	Meets Min. % Musc.	Meets Min. Carc. Qual.	Meets Adj. Carc. Len.	Adj. Last Rib Fat	Meets Adj. LEA	Carc. Place
									First Rib	Last Rib	Last Lumb	Avg BFT													
Courtney Burch	872	1	1	1	229	177.4	77.5	32.0	1.60	0.90	0.90	1.13	0.70	6.70	3.0	0.6	55.257	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Trey Thomas	2859	1	1	2	233	192.4	82.6	32.1	1.70	0.90	0.95	1.18	0.70	7.45	3.0	0.6	56.587	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Russell Kneese	1446	1	2	RCh	237	185.6	78.3	33.5	0.30	0.70	0.40	0.47	0.50	7.60	3.0	-0.2	59.245	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Sean Lee	3462	1	2	2	244	185.8	76.1	33.0	1.40	0.80	1.00	1.07	0.65	7.35	3.0	0.2	57.053	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Kayla Kohls	4073	1	3	Ch	253	201.0	79.4	33.0	1.50	0.70	0.80	1.00	0.60	7.40	3.0	-0.2	57.387	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Tanner Winter	2795	1	3	2	254	208.6	82.1	34.5	1.70	1.00	1.10	1.27	0.80	8.05	3.0	1.0	56.469	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Jacob Posey	2027	2	6	2	231	178.2	77.1	33.0	1.30	0.70	0.50	0.83	0.60	5.90	3.0	-0.2	54.575	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Josh Chambers	1926	2	6	1	233	181.8	78.0	32.0	1.50	0.70	0.50	0.90	0.45	7.10	3.0	-0.2	58.774	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
John McKinley	3121	2	7	RCh	237	191.2	80.7	33.0	1.50	0.80	0.70	1.00	0.70	6.25	3.0	0.2	53.976	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Cheyenne Eddy	2894	2	7	2	240	186.2	77.6	33.3	1.30	0.70	0.60	0.87	0.55	7.00	3.0	-0.2	57.368	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Justin Wood	715	2	8	2	251	202.8	80.8	31.7	1.20	0.70	0.60	0.83	0.40	8.00	3.0	-0.2	60.852	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	3
Britt Miles	4512	2	8	1	251	192.6	76.7	33.2	1.50	0.65	0.60	0.92	0.70	5.90	3.0	-0.4	53.178	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Slayton Strube	4847	2	9	Ch	254	203.2	80.0	32.3	1.50	0.75	0.90	1.05	0.70	6.70	3.0	0.0	54.710	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Brad Mabry	4889	2	9	2	255	202.6	79.5	32.5	1.20	0.80	0.70	0.90	0.50	8.35	3.0	0.2	60.533	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	2
Brady Shivers	1535	3	12	2	226	183.0	81.0	32.5	1.40	0.90	1.10	1.13	0.70	7.15	3.0	0.6	56.127	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
J.R. Tankersley	4635	3	12	1	227	182.0	80.2	31.5	1.15	0.90	0.60	0.88	0.60	7.65	3.0	0.6	58.339	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Kellen A. Nixon	3001	3	13	2	233	183.0	78.5	31.0	1.10	0.70	0.60	0.80	0.40	7.55	3.0	-0.2	60.283	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	6
Sarah Edwards	2629	3	13	RCh	234	185.6	79.3	32.0	1.20	0.80	0.75	0.92	0.50	6.85	3.0	0.2	57.598	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Coy A. Barber	2967	3	14	1	243	190.8	78.5	31.8	1.50	0.90	0.80	1.07	0.50	7.70	3.0	0.6	59.355	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Kalie Cook	4782	3	14	2	247	195.6	79.2	32.0	1.40	0.80	0.70	0.97	0.80	7.80	3.0	0.2	56.195	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Ashley D. Wellman	4885	3	15	Ch	251	205.0	81.7	34.4	1.30	0.70	0.60	0.87	0.45	8.60	3.0	-0.2	61.577	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	1
Amanda Floerke	3963	3	15	2	253	211.2	83.5	33.5	1.50	0.80	0.75	1.02	0.55	7.30	3.0	0.2	57.498	N	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Tiffany Ramirez	3901	4	18	1	222	179.2	80.7	31.0	1.40	0.90	0.70	1.00	0.80	7.30	3.0	0.6	55.444	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Lynn Tucker	2790	4	18	2	232	190.0	81.9	30.9	1.50	1.00	0.80	1.10	0.60	8.50	3.0	1.0	60.036	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	9
Brittnee Hasha	2530	4	19	RCh	248	189.2	76.3	33.5	1.30	0.80	0.90	1.00	0.85	5.70	3.0	0.2	51.172	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	
Matt Lyles	1145	4	19	2	249	206.0	82.7	31.0	1.40	0.80	0.55	0.92	0.65	8.30	3.0	0.2	58.712	Y	Y	Y	Y	N	Y	Y	

San Antonio Livestock Exposition Quality Pork Carcass Contest

S.A.L.E. Top Ten Barrow Carcasses

Exhibitor	Hog No.	Breed	Live Class	Live Place	Live Wt. (lb.)	Carc. Wt. (lb.)	DR %	Carc. Length	Backfat Thickness (In.)				10th Rib BFT (In.)	Loin Eye Area (Sq In)	Musc. Score	USDA Grade	Percent Muscle	Meets Max. Carc. Wt.	Meets Min. Musc. Score	Meets Min. % Musc.	Meets Min. Carc. Qual.	Meets Adj. Carc. Len.	Adj. Last Rib Fat	Meets Adj. LEA	Carc. Place
									First Rib	Last Rib	Last Lumb	Avg BFT													
Ashley D. Wellman	4885	3	15	Ch	251	205.0	81.7	34.4	1.30	0.70	0.60	0.87	0.45	8.60	3.0	-0.2	61.577	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	1
Brad Mabry	4889	2	9	2	255	202.6	79.5	32.5	1.20	0.80	0.70	0.90	0.50	8.35	3.0	0.2	60.533	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	2
Justin Wood	715	2	8	2	251	202.8	80.8	31.7	1.20	0.70	0.60	0.83	0.40	8.00	3.0	-0.2	60.852	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	3
Sadie Hancock	492	7	33	1	226	174.4	77.2	31.8	1.00	0.60	0.60	0.73	0.35	7.25	3.0	-0.6	60.352	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	4
Haley Mutschler	499	7	34	1	237	183.8	77.6	30.5	1.40	0.80	0.70	0.97	0.60	8.50	3.0	0.2	60.168	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	5
Kellen A. Nixon	3001	3	13	2	233	183.0	78.5	31.0	1.10	0.70	0.60	0.80	0.40	7.55	3.0	-0.2	60.283	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	6
Byron Norton	4958	7	37	GC	258	201.6	78.1	33.0	1.50	0.80	0.70	1.00	0.50	8.15	3.0	0.2	60.114	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	7
Casey Graham	4615	5	24	1	239	190.8	79.8	31.5	1.30	0.70	0.60	0.87	0.45	7.80	3.0	-0.2	60.121	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	8
Lynn Tucker	2790	4	18	2	232	190.0	81.9	30.9	1.50	1.00	0.80	1.10	0.60	8.50	3.0	1.0	60.036	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	9
Justin Browne	4088	5	24	2	240	198.0	82.5	32.8	1.30	0.80	0.80	0.97	0.60	8.50	3.0	0.2	59.867	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	10

N* = Cryptorchid

Breed:

1= Chester White; 2 = Duroc; 3 = Hampshire; 4 = Poland China/Spot; 5 = Yorkshire; 6 = O.P.B.; 7 = Cross.

Minimum Carcass Standards:

1. Minimum and Maximum for hot carcass weight, 152 to 210 pounds, respectively.
2. Carcass muscle score is to be equal to or better than intermediate muscling (#2).
3. Requirements for carcass length, backfat thickness at the last rib and loin muscle area were based on values adjusted to a 170 lb. hot carcass weight.
Adjustments of carcasses for minimum carcass length (29.5 in.), backfat thickness at the last rib (1.1 in.), and loin muscle area at the 10th rib (4.5 sq. in.) were made using a formula developed by the National Swine Federation and NPPC guidelines.
4. Carcass quality was evaluated for loin muscle color, marbling, firmness and fat firmness. Carcasses failing to meet two or more of the minimum quality standards were disqualified.
5. Carcasses with less than 51.0% muscle based on a 170 lb. carcass were disqualified