

EFEITO DE PLANOS NUTRICIONAIS NO PÓS-DESMAME SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DA CARNE E DA CARÇAÇA DE BOVINOS BRANORE (BRAHMAN X NELORE)

Victor Lenin Silva¹, Eduardo da Costa Eifert², Ludmilla Costa Brunes², Marcos Fernando Oliveira e Costa², Cristiano Sales Prado³, Lanna Maryana Costa Pereira¹, Brenda de Oliveira Horvath Pereira⁴, Claudio Ulhoa Magnabosco²

¹Universidade Federal de Goiás – Goiânia/GO;

²Embrapa Cerrados – Planaltina/DF;

³Centro de Pesquisa em Alimentos (CPA) da EVZ/UFG;;

⁴Universidade Evangélica de Goiás – Anápolis/GO;

*Autor para correspondência: vitorlenin2015@gmail.com

INTRODUÇÃO

As fazendas Marca OB e 3A tem realizado o cruzamento Brahman x Nelore visando a complementariedade de características favoráveis de duas raças, através do vigor de híbrido. Neste cruzamento são utilizados touros e matrizes de alto mérito genético buscando-se abater animais precocemente, com maior qualidade da carne e da carcaça. Entretanto, pouco se sabe a respeito da resposta de animais Branore em diferentes planos alimentares. Assim, objetivou-se avaliar a influência de dois planos nutricionais aplicados após o desmame, na recria durante a estação seca, sobre as características da carne e da carcaça de bovinos Branore inteiros.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados 30 animais, distribuídos em dois tratamentos: 15 bezerros foram recriados em sistema semiconfinamento (CONF) e 15 bezerros recriados a pasto com suplementação (SUPL). Os tratamentos foram aplicados no período seco e formaram um único grupo de alimentação no período das águas e terminação. A recria foi realizada nas fazendas Marca OB e 3A (Pontes e Lacerda, MT) e a terminação no Centro de Desempenho Animal da Embrapa Cerrados. Os animais foram confinados por 122 dias e abatidos em média aos 24 meses. O abate foi realizado no frigorífico Beauvallet (Inhumas, GO), onde foram obtidos os valores de peso de carcaça quente (PCQ) e rendimento de carcaça quente (RCQ). Após o período de resfriamento das carcaças, foi retirado um bife com espessura de uma polegada na região da 12ª costela no músculo *Longissimus dorsi*, de onde obteve-se a medida de EGS. Após período de maturação e congelamento, as amostras foram analisadas no Centro de Pesquisa de Alimentos da UFG, obtendo-se os valores de coloração (L*, a* e b*), perdas no descongelamento (PPD), perdas na cocção (PPC) e força de cisalhamento (FC). As variáveis coletadas foram analisadas pelo procedimento proc GLM do SAS.

RESULTADOS

O tratamento CONF proporcionou carcaças mais pesadas (363 a x 335 b kg) entretanto, com mesmo RCQ (56,1 kg). Os tratamentos não influenciaram a EGS (7,75 mm), os parâmetros da cor, PPD, PPC e a maciez da carne (FC 4,36 kgf/cm²).

Tabela 1. Efeito de planos nutricionais no pós-desmame sobre as características da carne e da carcaça de Bovinos Branore (Brahman x Nelore)

TRATAMENTOS			
Variáveis	CONF	SUPL	Média
PCQ	363 a	335 b	349
RCQ	56,4	55,9	56,1
EGS	7,89	7,60	7,75
L*	41,35	41,02	41,18
a*	16,33	16,35	16,34
b*	8,85	8,99	8,92
PPD	1,09	1	1,04
PPC	3,2	3,1	3,15
FC	4,26	4,46	4,36

PCQ = Peso de Carcaça Quente, kg; RCQ = Rendimento de Carcaça Quente, %; EGS = Espessura de Gordura Subcutânea, mm; L* = Luminosidade; a* = Coordenada vermelho/verde; b* = Coordenada amarelo/azul; PPD = Perda Por Descongelamento, %; PPC = Perda Por Cocção, %; FC = Força de cisalhamento, kgf/cm². Letras diferentes na mesma linha diferem Tukey 0.05.

CONCLUSÕES

Assim, planos nutricionais aplicados no pós-desmame não influenciam as características de qualidade da carne, porém, animais Branore, oriundos de genitores de alto valor genético, associado ao confinamento como estratégia nutricional no pós desmame permitem a obtenção de carcaças mais pesadas, com bom acabamento e com carnes macias.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao apoio financeiro e concessão dos animais fornecido pela Guaporé Agropecuária - Marca OB, Marca 3A. Os autores agradecem também a CAPES pela concessão da bolsa estudos de pós-graduação concedida ao primeiro autor.

