

CONCEIÇÃO; Aline Rabello Conceição<sup>1</sup>, SANTOS; Lucas Nazário Silva dos Santos<sup>2</sup>, NUNES; Cris Luana de Castro<sup>3</sup>, CORRÊA; Augusto Matos Corrêa<sup>4</sup>, CHIZZOTTI; Mario Luiz<sup>5</sup>

## RESUMO

Em busca de aperfeiçoar o sistema de produção, afim de atender as demandas de mercado consumidor, os moduladores alimentares surgem como ferramenta para melhorar a eficiência alimentar, favorecendo o ambiente ruminal. Em decorrência das escassas pesquisas sobre o efeito dos moduladores sobre a qualidade da carne, este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito de moduladores de fermentação ruminal sobre a qualidade da carne de bovinos nelore. Foram utilizados 42 bovinos Nelore, não castrados, distribuídos aleatoriamente em 6 grupos de 7 animais. Cada grupo recebeu uma das 6 dietas: bicarbonato + óxido de magnésio (B+OX), monensina (MON), virginiamicina (VIR), monensina + virginiamicina (MON+VIR), lasalocida (LAS) e CRINA® RumiStar™ (RUM). Ao fim de 140 dias de confinamento, os animais foram abatidos e após 24 h *pos\_tmortem*, colheu-se uma porção do *Longissimus dorsi* de cada animal para as análises de qualidade de carne. Dessa amostra, dois bifes foram congelados (sem maturação) e um terceiro bife foi maturado por 14 dias. Realizou-se as análises de cor, perdas por descongelamento e cocção, força de cisalhamento e comprimento de sarcômero. Os dados foram analisados utilizando o procedimento PROC GLM do SAS 9.0, adotando-se  $\alpha = 0,05$ . Nas amostras não maturadas, as variáveis força de cisalhamento, perda por cocção e totais apresentaram os maiores valores médios para o tratamento com LAS (6,27 kgf; 23,05% e 31,08%, respectivamente) e os menores valores para o tratamento com VIR (3,63 kgf; 14,98% e 17,01%, respectivamente). Com relação as carnes maturadas por 14 dias, apenas as variáveis força de cisalhamento e cor b\* apresentaram efeito significativo. Sendo que o maior valor médio de força de cisalhamento (4,45 kgf) foi apresentado no tratamento com MON ( $P=0,0128$ ), já o menor valor médio de força de cisalhamento (2,69 kgf) foi encontrado no tratamento com VIR. A cor b\* da carne apresentou seu maior e menor valor médio para os tratamentos com LAS (14,33) e VIR (10,96), respectivamente ( $P=0,035$ ). As variáveis perdas por descongelamento, comprimento de sarcômero e cor L\* e a\*, não apresentaram efeito significativo em relação aos tratamentos em ambos tempos de maturação. Assim, podemos concluir que os moduladores de fermentação ruminal apresenta efeitos sobre características de qualidade da carne, principalmente sobre a maciez da carne.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência, Aditivos, Confinamento, maciez, maturação

<sup>1</sup> Graduanda em Zootecnia-UFV- Universidade Federal de Viçosa, aline.rabello@ufv.br

<sup>2</sup> Zootecnista-Técnico de capacitação de leite-Laticínios Porto Alegre, lnazarioss@hotmail.com

<sup>3</sup> Doutoranda em Zootecnia-UFV21, cris.nunes@ufv.br

<sup>4</sup> mestre em Zootecnia-UFV, augustomcorrea@outlook.com

<sup>5</sup> professor de zootecnia-UFV, mariochizzotti@gmail.com