

IMPACTO NAS CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA E DA CARNE DE NOVILHAS TERMINADAS EM CONFINAMENTO, COM NÍVEIS DE PROTEÍNA E INCLUSÃO DE VOLUMOSO

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SANTOS; Mariana Viegas dos¹, MIOTTO; Fabrícia Rocha Chaves², AUGUSTO; Wescley Faccini³, MOURA; José Helder de Andrade⁴, FLECHA; Justo Bernardo Martínez Flecha⁵

RESUMO

No sistema de confinamento de bovinos, os concentrados proteicos são de alto custo. Porém, nos confinamentos brasileiros tem sido empregado proporções de até 16,6% de PB nas dietas de terminação de bovinos com o intuito de estimular o consumo de MS e abater animais mais jovens. A inclusão de volumosos na terminação de bovinos, se dá em níveis mais baixos, com o intuito de não reduzir os teores energéticos da dieta e devido as características de digestibilidade menor. Assim, tem-se por objetivo avaliar o efeito da redução no teor de proteína bruta e a inclusão de volumoso de dietas de alto grão na terminação de novilhas em confinamento sobre as características da carcaça e da carne. Utilizou-se 36 novilhas Nelore com idade aproximada de 16 a 18 meses de idade, e peso inicial de 268,13kg ± 26,93kg distribuídos em delineamento experimental em esquema fatorial 2 x 2, sendo dois níveis de PB (130g e 110g) e a inclusão de 100g.kgMS ou não de silagem de capim *Megathyrus maximus* cv. Mombaça, confinadas durante 89 dias. Os níveis de proteína bruta e a inclusão de volumoso não influenciaram (P>0,05) as características de carcaça. Para a composição física da carcaça e suas relações não foram verificados efeitos significativos (P>0,05) para os níveis de proteína bruta da dieta e para inclusão de volumoso. Entre as características qualitativas da carne e a composição centesimal da carne não foi observada influência (P>0,05) do nível de proteína bruta da dieta. A inclusão do volumoso nas dietas elevou a força de cisalhamento em 1,18kgf/cm², o índice de vermelho (a*) e o croma da gordura e reduziu a tonalidade, porém não influenciou (P>0,05) a composição centesimal da carne. A redução no nível de proteína dietética de 130g para 110g de PB/kg de MS para novilhas Nelore em confinamento, não altera as características da carcaça e carne dos animais. A inclusão de 100g/kgMS de volumoso em dietas de alto grão no confinamento, não influencia as características da carcaça e carne dos animais, porém eleva a força de cisalhamento e proporciona coloração da gordura mais escura.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, acabamento, fêmeas, maciez, gordura

¹ Universidade Federal do Tocantins, mariana.viegas26@hotmail.com
² Universidade Federal do Tocantins, fabriciachaves@mail.uft.edu.br
³ Universidade Federal do Tocantins, wescleyfaccini@hotmail.com
⁴ Universidade Federal do Tocantins, josehelder_ztc@hotmail.com
⁵ Universidade Federal do Pará, bermar88@hotmail.com