

SUPLEMENTAÇÃO VITAMÍNICA-MINERAL INJETÁVEL NA COLORAÇÃO DO CORTE ANCHO DE BOVINOS MESTIÇOS SUPER PRECOCES EM CONFINAMENTO

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

SANTOS; Beatriz Meneses Santana¹, PEREIRA; Layane Frade², RAMOS; Jenifer Maira Lima³, VILASBOAS; Luiz Paulo⁴, CHIZZOTTI; Mario Luiz⁵

RESUMO

A carne é um alimento rico em pró-oxidantes que a tornam um importante objeto de estudo, pois a oxidação forma compostos tóxicos, podendo trazer implicações para a saúde humana. No ponto de vista comercial, essa oxidação implica na escolha do consumidor, o qual opta por escolher uma carne mais vermelha, cor perdida após essa ação. Para solucionar esse problema, são incluídos antioxidantes na suplementação animal. Nesse sentido, objetivou-se avaliar a suplementação injetável do complexo de vitaminas A, E e os microminerais Cobre, Zinco, Manganês e Selênio, em bovinos na fase de terminação sobre a coloração da carne. Foram utilizados 120 machos castrados cruzados, recebendo os seguintes tratamentos: T1 - Complexo vitamínico-mineral no desmame, castração e pré-abate; T2 - Complexo vitamínico-mineral no desmame e castração + Solução salina no pré-abate; T3 – Complexo vitamínico-mineral no desmame + Solução salina na castração + Complexo vitamínico-mineral no pré-abate; T4 - Controle (Solução salina no desmame, castração e pré-abate); T5 - Solução Salina no desmame e castração + Complexo vitamínico-mineral no pré-abate; T6 – Solução salina no desmame + Complexo vitamínico-mineral na castração e pré-abate. Os animais foram distribuídos aleatoriamente aos tratamentos. O Complexo vitamínico-mineral e a solução salina foram aplicados via injetável, sendo o Adaptador® MIN e Adaptador® VIT (Biogénesis Bagó), ambos na dosagem de 1mL/50kg. Após 250 dias de confinamento, os animais foram pesados e encaminhados para serem abatidos em frigorífico comercial. Para a avaliação objetiva da coloração, foram utilizados bifes do músculo *longissimus dorsi* entre a 5^a e 6^a costelas (corte ancho), com 2,54 cm de espessura. As amostras foram descongeladas por 16h, retiradas das embalagens por 30 minutos em exposição ao ar em ambiente refrigerado (4°C), com o auxílio de um espectrofotômetro, foram realizadas 5 leituras para as faixas de L* (Luminosidade), a* (intensidade de vermelho) e b* (intensidade de amarelo) conforme a escala CIELab, com os comprimentos de onda foram realizados cálculo da porcentagem de Metamioglobina (MMb), Deoximioglobina (DMb) e Oximioglobina (O2Mb) em diferentes tempos de maturação (0, 7 e 14 dias). Os dados coletados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas utilizando a diferença mínima significativa (PDIFF) 0,05 por meio do SAS 9.3. As variáveis do tempo 0 de maturação não apresentaram diferença estatística ($P > 0,05$). A variável %MMb apresentou diferença estatística ($P < 0,05$), no tempo de maturação de 7 e 14d, no qual o T4 obteve maiores valores (40,05 e 41,46%, respectivamente). Além disso, houve diferença estatística ($P < 0,05$) no a* para 7 dias de maturação, no qual o T1 e T6 obtiveram maiores valores (16,16 e 15,98, respectivamente). Para os 14 dias de maturação houve diferença estatística ($P < 0,05$) no L. Portanto, utilizar o complexo vitamínico-mineral em pelo menos uma das fases (Desmame, castração ou pré-abate) diminui a quantidade de Metamioglobina (Cor marrom – não desejável) na carne em 7 e 14 dias de maturação.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Bovino, Carne, Cor, Suplemento

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, beatriz.santana@ufv.br

² UFV - Universidade Federal de Viçosa, layane.pereira@ufv.br

³ UFV - Universidade Federal de Viçosa, jenifer.ramos@ufv.br

⁴ Biogenesis, luispaulo.vilasboas@biogenesisbagó.com

⁵ UFV - Universidade Federal de Viçosa, mariocchizzottit@ufv.br

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, beatriz.santana@ufv.br

² UFV - Universidade Federal de Viçosa, layane.pereira@ufv.br

³ UFV - Universidade Federal de Viçosa, jenifer.ramos@ufv.br

⁴ Biogenesis, luispaulo.vilasboas@biogenesisbago.com

⁵ UFV - Universidade Federal de Viçosa, mariochizzotti@ufv.br