



Avaliação qualitativa da carne de novilhos nelore recebendo suplementação com diferentes fontes lipídicas

André Pacheco Pereira Erthal, Carlos Augusto de Alencar Fontes, Camila Andreade de Castro, Jéssica Moraes Cunha, Fábio de Castro Lana

RESUMO

O estudo de fontes alimentares que proporcionem melhor eficiência alimentar tem sido um dos principais focos das pesquisas. Desde modo, a utilização de fontes lipídicas tem sido de grande importância, por sua capacidade de aumentar a densidade energética sem alterar a relação dietética. Além disso, os lipídios não trazem os efeitos nocivos de alta ingestão de concentrado sobre o ambiente ruminal, diminuindo os riscos de acidose. Os lipídios também podem ser considerados nutrientes fundamentais e importantes componentes do sistema de produção de carne, pois a eficiência de produção, a precocidade, o acabamento da carcaça, os rendimentos de cortes, a maciez e a suculência do produto estão relacionados à quantidade e ao local de reposição de gordura (BERNET et al., 2002). Assim, objetivou-se avaliar a influência de diferentes fontes lipídicas, sobre as características qualitativas da carcaça de novilhos em crescimento. Serão utilizados 28 novilhos nelores, com peso médio inicial de 300kg, dos quais quatro serão abatidos no início do experimento (abate referência), distribuídos aleatoriamente. Os 24 animais remanescentes serão distribuídos em oito grupos de 3 animais. Quatro grupos serão alocados, ao acaso, em cada repetição de área, nos tratamentos: T1 – Testemunha – Pasto de capim - Mombaça; T2 – Pasto de capim - Mombaça + suplemento concentrado, sem adição de óleo; T3 – Pasto de capim - Mombaça + suplemento concentrado com 6% de lipídios, contendo óleo de soja; T4 – Pasto de capim - Mombaça + suplemento concentrado com 6% de lipídios, contendo soja grão. Os suplementos serão fornecidos diariamente na proporção de 0,75% do peso vivo. No final do experimento, todos os animais serão abatidos. Para análise qualitativa da carne, será retirada uma amostra do Longissimus dorsi (contra-filé) a partir da 12a costela, e esta será subdividida para determinação de: cor, força de cisalhamento e comprimento de sarcômero. Não há, até o momento, resultados a serem relatados.

PALAVRAS CHAVE: Grão de soja, Maciez, Óleo de soja

**IV Congresso
Fluminense
de Iniciação
Científica
e Tecnológica**

17º Encontro de IC da UENF
9º Circuito de IC da IFF
5ª Jornada de IC da UFF



Zootecnia