



Avaliação quantitativa da carcaça de novilhos ne- lore suplementados com diferentes fontes lipídicas

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

RESUMO

A proporção de grãos contida na dieta de bovinos em crescimento afeta as características quantitativas da carne. Animais criados em regime de pasto tendem a apresentar menor peso de carcaça, menor quantidade de gordura e menor área de olho de lombo que animais que recebem suplementos concentrados. A adição de fontes lipídicas ao concentrado tem sido indicada para elevar a densidade energética da dieta e, conseqüentemente, aumentar o ganho de peso dos animais. Quando se utilizam fontes de gordura insaturada, pode ocorrer ainda melhoria da qualidade da carne, com elevação dos níveis dos ácidos graxos essenciais (ômega III) e de ácido linoléico conjugado (CLA). Objetiva-se com a pesquisa avaliar a composição física (proporções de músculos, tecido adiposo e ossos) e química (teores de proteína, gordura, minerais e conteúdo energético) da carcaça de novilhos mantidos em pastagem, recebendo concentrado com diferentes fontes lipídicas. Serão utilizados 28 novilhos nelores, com peso médio inicial de 300 kg, dos quais 4 serão abatidos no início do experimento. Os 24 animais remanescentes serão distribuídos aleatoriamente, em oito grupos de três animais. Quatro grupos serão alocados, ao acaso, em cada repetição de área, em um dos 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 10% de lipídios, contendo óleo de soja; T4 – Pasto de capim-Mombaça + suplemento concentrado com 10% 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. Em seguida, as carcaças serão resfriadas em câmara de resfriamento a 4°C, durante aproximadamente 24 horas. Da meia carcaça esquerda resfriada, será removida a seção compreendendo da 9ª à 11ª costelas (HH), segundo Hankis e Howe (1946), para predição das proporções de músculos, ossos e tecido adiposo na carcaça, segundo equações preconizadas pelos citados autores, e da composição química (umidade, matéria mineral, extrato etéreo e proteína bruta), de acordo com as normas da AOAC (1990). Não há, até o momento, resultados a serem relatados.

PALAVRAS CHAVE: Composição centesimal, Grão de soja, 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