



## Ciências Exatas e da Terra

### 347 PARÂMETROS QUALITATIVOS DA CARNE EM NOVILHOS NELORE RECEBENDO SUPLEMENTAÇÃO COM DIFERENTES FONTES LIPÍDICAS

Carolina Estephanele Sentineli, Carlos Augusto de Alencar Fontes, Jéssica Moraes Cunha, Clóvis Carlos da Silveira, Karina Zorzi

A alimentação representa cerca de 70% do custo de produção de carne bovina. Na busca de melhor desempenho animal, uma das estratégias é o aumento da densidade energética da ração, obtido por meio de suplementação com fontes lipídicas. Há evidência de que o nível de inclusão de lipídios na dieta não deve ultrapassar o limite de 7-8% da matéria seca, visto que acima deste valor a degradação ruminal é afetada. Os efeitos negativos de altos níveis de lipídios devem-se, principalmente, ao efeito tóxico direto dos ácidos graxos insaturados sobre microrganismos do rúmen, fato que explica as gorduras saturadas serem menos problemáticas que as insaturadas. 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. Assim, objetivou-se avaliar a influência de diferentes fontes lipídicas, sobre as características qualitativas da carcaça de novilhos em crescimento. Foram utilizados 28 novilhos nelores, com peso médio inicial de 300kg, dos quais quatro foram designados aleatoriamente para abate, no início do experimento (abate referência). Os 24 animais remanescentes foram distribuídos em oito grupos de 3 animais. Quatro grupos foram 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 foram fornecidos diariamente na proporção de 0,75% do peso vivo. No final do experimento, todos os animais foram abatidos. Para análise qualitativa da carne, foi retirada uma amostra do Longissimus dorsi (contra-filé) a partir da 12ª costela, a qual foi subdividida para determinação de: perdas por descongelamento, gotejamento, evaporação, cocção e perdas totais, além da força de cisalhamento. As análises laboratoriais estão em andamento, não havendo até o momento resultados a serem relatados.

*Palavras-chave: Bovinos de Corte, Desempenho, Maciez*

Instituição de fomento: CAPES, PIBIC  
UENF