Zootecnia

Qualidade da carne de novilhos Nelore terminados com dietas a base de silagem de espiga de milho (Snaplage)

GUSTAVO GUIMARAES BESSA SANTOS SILVA - 5° módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Edmilson Heleno dos Reis Domingues - Doutorando em Zootecnia, UFLA

Marcio Machado Ladeira - Orientador DZO, UFLA - Orientador(a)

Ana Carolina Oliveira Santos - 9° módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Guilherme de Carvalho Angelo - 6° módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Lorena Duque Figueiredo - 5° módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Resumo

O marmoreio e as características de qualidade da carne são cruciais no momento da compra pelo consumidor, uma vez que são importantes no desenvolvimento do sabor, maciez e suculência. Assim, na fase de terminação se faz necessário o uso de dietas mais densas energeticamente, para que haja maior deposição de gordura intramuscular e, consequentemente, melhor qualidade da carne. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a composição química e a qualidade da carne de bovinos de corte terminados com dietas com níveis diferentes de snaplage. Setenta e dois tourinhos Nelore, com peso vivo médio inicial de 400 ±27.4 kg, foram distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, em 24 baias com 3 tratamentos: controle (CON), snaplage + milho grão moído (SNAP1) e snaplage (SNAP2). O período experimental foi de 84 dias de duração, precedido de um período de adaptação de 15 dias. Após o período experimental os animais foram abatidos em frigorífico comercial, onde amostras do músculo longissimus thoracis foram coletadas da meia-carcaça esquerda a partir da 13ª costela, em direção cranial para as análises de composição química da carne, coloração, pH, perda de peso por cozimento (PPC) e força de cisalhamento. Para avaliação do tempo de maturação, os bifes foram identificados e embalados à vácuo em dois tempos de maturação (0 e 14 dias de maturação), em temperatura de 1 °C. Os tratamentos com snaplage não tiveram efeito sobre a composição química da carne ($P \geq 0,11$). Da mesma forma, não houve efeito das dietas sobre pH, PPC, força de cisalhamento e para os índices de cor L*, a* e b* ($P \geq 0,11$), tendo ocorrido apenas efeitos relacionados ao tempo de maturação. Aos 14 dias de maturação o pH, a PPC e os índices de cor L* e b* aumentaram ($P < 0,05$), enquanto que o índice de cor a* e a força de cisalhamento diminuíram com a maturação ($P < 0,05$). Sendo assim, o snaplage tem grande potencial como substituto à outras fontes de fibra e amido nas dietas de terminação, uma vez que não altera os parâmetros de composição e qualidade da carne.

Palavras-Chave: Confinamento, Silagem, Marmoreio.
Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch:

https://www.youtube.com/watch?v=f9kbEtWR7z0&t=28s&ab_channel=GustavoBessa