



## Influência de níveis fixos e oscilatórios de proteína bruta na dieta sobre a maciez da carne bovina

Beatriz Meneses Santana Santos<sup>1</sup>; Mario Luiz Chizzotti<sup>2</sup>; Débora Evelyn de Freitas Assis<sup>3</sup>; Gutierrez José de Freitas Assis<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Graduação Medicina Veterinária/UFV- [beatriz.santana@ufv.br](mailto:beatriz.santana@ufv.br)

<sup>2</sup>Professor Departamento de Zootecnia/UFV- [mariochizzotti@ufv.br](mailto:mariochizzotti@ufv.br)

<sup>3</sup>Estudante de Pós-graduação em Zootecnia/UFV- [debora.assis@ufv.br](mailto:debora.assis@ufv.br)

<sup>4</sup>Estudante de Pós-graduação em Zootecnia/UFV- [gutierrez.assis@ufv.br](mailto:gutierrez.assis@ufv.br)

Ruminante, Maciez, Carne

Departamento de Zootecnia - Centro de Ciências Agrárias - Pesquisa

### Introdução

A proteína é um dos ingredientes dietéticos mais onerosos e requerido para o desenvolvimento das funções metabólicas dos ruminantes, garantindo a homeostase e promovendo o crescimento corporal. O fornecimento acima das exigências animais promove o aumento das excreções de compostos nitrogenados, que podem causar impactos ambientais, sendo um ponto indesejável para todos os elos da cadeia produtiva.

### Objetivos

Objetivou-se com esse trabalho avaliar os efeitos de diferentes níveis, fixos ou oscilatórios, de proteína bruta (PB) na dieta sobre os parâmetros de maciez da carne bovina.

### Material e Métodos

Foram utilizados 42 bovinos Nelore, machos não castrados, superprecoces terminados em confinamento, com peso corporal e idade média inicial de 260 kg e 7 meses. O experimento durou 168 dias, onde os animais foram distribuídos aleatoriamente em seis tratamentos, esquematizados:



Ao final do período experimental, todos os animais foram abatidos, sangrados, eviscerados e as carcaças foram resfriadas à 4 °C por 24 horas. Decorrido esse período, o músculo Longissimus dorsi foi amostrado e fracionado em duas porções, sendo uma imediatamente congelada e outra maturada por 7 dias.



Parâmetros de carne avaliados: Força de cisalhamento, Comprimento de sarcômero e Índice de fragmentação miofibrilar.

Os dados obtidos foram analisados em delineamento inteiramente casualizado utilizando o PROC MIXED do SAS 9.0.

### Resultados e Discussão

Ao se analisar os parâmetros citados acima, verificamos que não houve diferença significativa ( $P > 0,05$ ) entre os tratamentos, todavia ao se avaliar os tempos de maturação propostos, houve diferença significativa para força de cisalhamento ( $P > 0,041$ ).

### Conclusões

Conclui-se que, durante a fase de terminação, níveis oscilantes de PB não modifica a maciez da carne bovina. No entanto, a maturação por 7 dias, permite que animais submetidos aos tratamentos 14,5/12,5 e 12,5/10,5 apresentem carne mais macia que os demais, sendo uma alternativa viável.

### Apoio Financeiro



### Agradecimentos

