



Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



Maciez da carne de animais Nelore e cruzados F1 Holandês x Nelore

Gabriel Oliveira Vieira¹, Juliana Chave da Silva¹, Adailton Câmelo Costa¹, Dhones Rodrigues de Andrade¹, Thamys Pollyne Ramos Oliveira¹, Mario Luiz Chizzotti²; ¹Discente da Universidade Federal de Viçosa, ²Docente da Universidade de Viçosa

gabriel.o.vieira@ufv.br adailton.costa@ufv.br juliana.chaves@ufv.br dhones.andrade@ufv.br
thamys.oliveira@ufv.br mariochizzotti@ufv.br

Palavras-Chave: qualidade de carne, Holandês, Nelore

Introdução

Nos últimos anos os produtores de leite vem aumentando o interesse em usar sêmen de bovinos de corte em vacas leiteiras, tendo em vista que a prole mestiço apresenta um maior desempenho produtivo em comparação ao bezerro macho tradicional. Dessa forma, o efeito do sêmen de corte pode proporcionar uma melhoria perfil cárneo desses animais gerando assim uma maior lucratividade para a fazenda.

Objetivos

Objetivou-se avaliar o efeito do genótipo Nelore e cruzados (Nelore x Holandês) sobre a maciez da carne de bovinos macho castrados em terminação.

Material e Métodos

- Foram utilizados 40 bovinos machos castrados (20 bovinos Nelore e 20 bovinos cruzados).
- Amostras de uma plegada (2,54 cm) de espessura do músculo *Longissimus dorsi* (LD) de cada animal para análises de mensuração de força de cisalhamento.
- Texturômetro modelo TA.XT2i Texture Analyser.
- Lâmina em formato de V.

Após 24 horas do abate, foram coletadas amostras de cada animal para análises de mensuração de força de cisalhamento. Os bifes foram cisalhados com auxílio da lâmina, e posteriormente, as amostras geradas foram seccionadas ao meio pelo texturômetro, medindo a força aplicada pelo equipamento para romper as fibras.

Resultados e Discussão

Houve uma diferença entre o grau de maciez na carne dos animais Nelore e cruzados, onde as amostras frescas dos bovinos Nelore sofreram uma força média de cisalhamento de 7,13 kgf, enquanto a dos cruzados foi de 6,59 kgf. Além disso, o tempo de maturação influenciou em uma menor força de cisalhamento para os animais Nelore e cruzados, em comparação as carnes frescas, sendo que a força média de cisalhamento para as amostras dos bovinos Nelore foi de 3,34 kgf e para bovinos cruzados 3,19 kgf, indicando que as carnes maturadas apresentaram maior maciez.

Conclusões

Conclui-se que a utilização do genótipo holandês melhora o atributo maciez da carne, sendo uma opção para produção de carne de maior qualidade.

Agradecimentos



Apoio Financeiro

