

CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇA E CARNE DE NOVILHOS ANGUS SUPERPRECOCES TERMINADOS EM CONFINAMENTO CONVENCIONAL, CONFINAMENTO GRÃO INTEIRO OU SUPLEMENTADOS A PASTO

Ana Claudia Casagrande¹, Horacio Luis de Lima², Idacir Santin², Natan Soldá², Aline Zampar³, Diego de
Córdova Cucco⁴

¹ Acadêmica do Curso de Zootecnia, Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Oeste.
Bolsista PROBIC/UDESC

² Zootecnistas e Mestres em Zootecnia, Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Oeste.

³ Professora do Departamento de Zootecnia da UDESC Oeste.

⁴ Orientador, Professor (a) do Departamento de Zootecnia da UDESC Oeste, Chapecó, Santa Catarina, Brasil. E-mail: diego.cucco@udesc.br

Palavras-chave: Qualidade de carne. Sistema de terminações de bovinos. Rendimento de carcaça.

O sistema de criação a base de passo é o mais utilizado no Brasil, seguido de confinamentos convencionais. As dietas chamadas de “grão inteiro” tem se destacado principalmente pelo rendimento e acabamento de carcaça. O trabalho teve como objetivo avaliar se a qualidade de carne e rendimento de carcaça podem ser influenciadas pelos diferentes sistemas e dietas de terminação.

Mediante a isso foram realizados três grupos de terminação, sendo eles: Confinamento convencional (CC) a base de silagem de milho e um concentrado comercial; Confinamento grão inteiro de milho (GI) baseado em 85% milho grão + 15% de concentrado proteico-vitamínico-mineral; e a pasto com suplementação (AP) baseado em aveia, azevém, festuca e trevo, mais uma suplementação energética de 0,8% do peso vivo de milho grão durante trinta dias pré-abate.

O experimento foi realizado na Fazenda Búffalo no município de Otacílio Costa, planalto catarinense. Para o mesmo foram analisados 31 bovinos machos da raça Aberdeen Angus castrados com média de 12 ± 2 meses de idade e peso inicial de 315 ± 5 kg, até o abate, estipulado em 100 dias para os animais em confinamento e máximo 170 dias para os animais a pasto, divididos da seguinte forma: 10 em confinamento convencional (CC), 11 confinados com grão inteiro de milho (GI) e 10 bovinos no sistema a pasto (AP). As mensurações foram feitas a cada 28 dias, o peso corporal foi aferido em balança digital calibrada sendo que o ganho de peso era calculado a partir da diferença de peso de cada animal entre uma pesagem e outra.

Após o abate realizado em frigorífico comercial sob o método de insensibilização mecânica, foram mensurados o peso de carcaça quente e seu rendimento. A espessura de gordura subcutânea (EGS) foi aferida com um paquímetro digital. O músculo *longissimus thoracis* foi seccionado entre a 11^a e 13^a costela para a retirada de três amostras de 2,5cm de espessura para determinar a área de olho de lombo (AOL/cm²), aferida manualmente com o desenho do músculo em papel manteiga e posteriormente analisada digitalmente. O escore de marmoreio foi atribuído

conforme o padrão do United States Department of Agriculture – USDA. Cada amostra foi embala individualmente e refrigerada entre 0 a 5°C para análise de qualidade de carne em laboratório. Após 24 horas de resfriamento em temperaturas entre 5-7°C, foram retiradas seis amostras cilíndricas de 1,27cm de diâmetro no sentido das fibras musculares, para verificação da maciez por força de cisalhamento através de um texturômetro.

Os animais confinados com grão inteiro de milho (GI) obtiveram o maior rendimento de carcaça 53,49%, em seguida os animais do confinamento convencional (51,88%) e após os animais a pasto 50,30%, sendo a diferença entre os grupos altamente significativa ($P<0,001$). Em relação a área de olho de lombo (AOL) o grupo GI apresentou maior área, sendo superior ao grupo AP, o grupo CC foi semelhante ao GI e AP ($p<0,036$).

Para a avaliação de espessura de gordura subcutânea (EGS) GI foi superior (5,59mm), seguido de CC (5,30mm) e AP (1,98mm), sendo a diferença entre os grupos altamente significativa ($P<0,001$). Não foi observada diferença no escore de marmoreio entre os três tratamentos ($p=0,1996$). Observamos diferença significativa para a maciez da carne ($P<0,0064$), os resultados foram superiores e semelhantes nos grupos confinados (GI e CC), ou seja, ambos apresentaram menor força de cisalhamento e consequentemente maior maciez, enquanto o AP foi inferior. Os resultados observados denotam as características e particularidades de cada sistema, assim informações importantes são fornecidas aos produtores rurais para melhor embasamento de suas decisões a nível de propriedade.