

## DESEMPENHO E CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA DE BOVINOS DAS RAÇAS BRAHMAN E NELORE TERMINADOS EM CONFINAMENTO

Román David Castañeda<sup>1</sup>, Lina Maria Peñuela<sup>2</sup>, Cleiton Luiz Tonello<sup>2</sup>, Antonio Ferriani Branco<sup>2</sup>, Altair Diego Sofiat<sup>2</sup>, Tatiana Garcia<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Doutorando do programa de Pós-graduação em Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá  
e-mail: romancaser@gmail.com

<sup>2</sup>Departamento de Zootecnia Universidade Estadual de Maringá

O rebanho Brasileiro atual é composto em grande percentagem pela raça Nelore, a qual é um patrimônio e faz parte da cultura Brasileira especialmente na região do cerrado. Todavia nos últimos anos tem sido introduzida a raça Brahman, a qual é reconhecida por seu excelente qualidade a nível mundial especialmente nas regiões tropicais e subtropicais, porém, a utilização desta raça no Brasil é relativamente recente. Por outro lado, o confinamento de bovinos nos últimos anos tem aumentado apreciavelmente, utilizando como base o Nelore e seus cruzamentos, todavia, os estudos comparando o desempenho do Nelore e o Brahman e seus cruzamentos são escassos. Assim o objetivo deste estudo será avaliar o desempenho e as características de carcaça das raças Brahman e Nelore e seus cruzamentos. O experimento será conduzido em delineamento inteiramente casualizado, com 4 tratamentos e 8 repetições, os tratamentos serão: Brahman (B), Brahman x Angus (BA), Nelore (N) e Nelore x Angus (NA). Nos tratamentos serão utilizados machos castrados, os quais entraram no confinamento com um peso médio de  $270 \pm 30$  kg e serão abatidos quando atingir peso médio de 450 kg. Os animais receberão uma dieta com proporção volumoso:concentrado de 20:80. Os alimentos utilizados nas dietas serão: Silagem de milho, milho moído, farelo de soja, casquinha de soja, uréia, fosfato bicálcico, calcário e suplemento mineral. Os animais serão pesados cada 28 dias e será calculado o consumo, ganho de peso diário e a conversão alimentar. Após o abate, as carcaças serão lavadas, identificadas e pesadas. Após 24 horas de resfriamento a temperatura de 2°C será medido o peso de carcaça fria e a conformação de carcaça, seguindo-se uma escala de um a dezoito pontos, onde o maior valor indica melhor conformação. O pH será medido após 24, 36 e 48 horas. A área de *Longissimus dorsi* será medida na altura da 12ª costela, onde calcularemos a área desse músculo realizando um corte perpendicular ao comprimento do mesmo. Também nesse mesmo corte será mensurada a espessura de gordura subcutânea sobre a carcaça. A textura será avaliada através da força de cisalhamento em equipamento de Warner-Bratzler. As amostras serão descongeladas em refrigerador a 7° C durante 24 horas. Após, serão assadas em forno elétrico pré-aquecido a 170° C até conseguir temperatura 70° C. Após, as amostras serão retiradas do forno e resfriadas a 7° C por 24 horas. Da parte central de cada amostra, serão retirados seis cilindros de 1,27cm de diâmetro, no sentido das fibras musculares, para calcular a força de cisalhamento média de cada amostra de contrafilé para cada tratamento. A maturidade fisiológica será comparada pelo grau de ossificação das cartilagens das vértebras do sacro, lombares e torácicas. Os dados obtidos serão submetidos à análise de variância comparando as médias pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

Palavras-chave: *Bos indicus*, carne bovina, cruzamentos, raças bovinas, textura  
Agência financiadora: CNPq