

Identificação de biomarcadores para qualidade da carne de animais Nelore e Brangus

Primeiro autor: Amanda Awumi Perestrello

Demais autores: Perestrello, A. A.^{1}; Ferraz, A. L. J.²; Verbisck, N. V.³; Bonin, M. N.⁴; Medeiros, S. R.³; Almeida, R. G.³; Mele, M.⁵; De Paula, L. C.⁶; Feijó, G. L. D.³*

Resumo

Na última década, a origem da carne bovina começou a ser questionada e, por conseguinte, passou a ser valorizada por consumidores esclarecidos. Essa valorização tende a aumentar nos próximos anos, seja para garantir aspectos sanitários, nutritivos, sensoriais e até mesmo de indicação geográfica ou *terroir*. O presente projeto tem como objetivo desenvolver biomarcadores para caracterização fenotípica da carne. Este estudo utilizará dados de qualidade da carne oriunda de 20 animais Nelore e 20 animais Brangus divididos aleatoriamente em duas dietas, com baixa (DBG) ou com alta concentração de gordura (DAG), 3,2% ou 6,4% de extrato etéreo, respectivamente. As dietas foram compostas com níveis de proteína e energia similares e continham silagem de sorgo (30% do total de matéria seca), casquinha de soja, milho moído, farinha de soja, ureia e mistura mineral. Foi adicionado gordura derivada de caroço de algodão (equivalente a 18% da matéria seca da dieta DAG) em substituição ao milho moído, que participou com 31% de matéria seca na DAG e 52% na DBG. O

(1) Mestranda da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS, amanda_perestrello@outlook.com. (2) Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS. (3) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. (4) Professora da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS. (5) Professor da Universidade de Pisa, Itália. (6) Mestrando da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS. * Autor correspondente.

experimento durou 71 dias. Os animais foram abatidos em frigorífico comercial e a carne foi avaliada para colorimetria, pH, força de cisalhamento e marmorização. Serão realizadas análises sensoriais por meio de painel de degustação para avaliação de maciez, palatabilidade e suculência e análise de composição de ácidos graxos e outros componentes lipídicos polares e não polares por cromatografia gasosa com posterior definição dos isolados por espectrometria de massas. A definição dos biomarcadores será feita em função dos perfis lipídicos encontrados, podendo ser quantitativo (diferentes proporções de lipídios) ou qualitativo (presença ou não de lipídios específicos). Espera-se obter biomarcadores para classificação e certificação de carnes de animais Nelore ou Brangus e de animais suplementados ou não com caroço de algodão, proporcionando uma técnica confiável para a certificação e garantia da origem da carne bovina

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, CAPES, UEMS.

Embrapa

Gado de Corte

CGPE 13968



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

