

Efeito do acabamento de carcaça sobre a qualidade da carne de novilhos precoces puros e cruzados terminados em confinamento

Primeiro autor: Thiago Luís Alves Campos de Araújo

Demais autores: Araújo, T. L. A. C.^{1}; Gomes, R. C.²; Neves, A. P.³; Ferreira, J. R.⁴; Vieira, D. G.⁴; Latta, K. I.⁵; Silva, A. M.⁵; Feijó, G. L. D.²; Nogueira, E.²; Oliveira, L. O. F.²; Pereira, E. S.⁶; Menezes, G. R. O.²*

Resumo

O mercado de carne bovina busca carcaças com elevado grau de acabamento por valorizar os cortes comerciais. Contudo, é importante verificar se benefícios à qualidade da carne acontecem com o aumento na cobertura de gordura nas carcaças. Deste modo, objetivou-se avaliar o efeito do grau de acabamento de carcaça sobre a qualidade da carne de novilhos precoces. Utilizou-se 76 machos inteiros, sendo 34 Nelore e 42 Angus x Nelore, recriados em pastejo e terminados em confinamento. Os animais foram abatidos com médias de 25,7 meses de idade e 604,5 kg de peso corporal. Após 24 horas de resfriamento, realizou-se cortes entre a 12^a e 13^a costelas das carcaças para expor e medir a espessura de gordura subcutânea (EGS). Utilizou-se a EGS como parâmetro para definir classes do grau de acabamento. Para ambos os grupos genéticos, classificou-se as dez carcaças com maior EGS como de alto acabamento ($7,52 \pm 1,39$ mm), as dez medianas como de acabamento intermediário ($5,20 \pm 0,74$ mm) e as dez menores como de baixo acabamento ($4,07 \pm 0,59$ mm). Utilizou-se delineamento experimental inteiramente casualizado em arranjo fatorial 2 x 3 (genótipo x classe de acabamento).

(1) Doutorando da Universidade Federal do Ceará - UFC, thiagotor4@hotmail.com. (2) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. (3) Doutorando da Universidade Federal de Londrina. (4) Mestrando(a) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. (5) Graduando(a) da Universidade Católica Dom Bosco. (6) Professora da Universidade Federal do Ceará. * Autor correspondente.

Nenhuma carcaça apresentou excesso ou ausência de acabamento. Com amostras de carne maturadas (14 dias) e não maturadas, foram avaliados os aspectos de cor, pH, perdas por cocção, e força de cisalhamento. Os dados foram submetidos a ANOVA. Não houve interação ($P>0,05$) entre genótipos e classes de acabamento. Não houve efeito ($P>0,05$) das classes de acabamento sobre as características de qualidade da carne analisadas. A carne de animais cruzados perde mais ($P<0,05$) peso durante o cozimento, no entanto, apresenta maior ($P<0,05$) maciez comparada a carne de animais Nelore. A qualidade da carne não é influenciada pelo acabamento de carcaça nos intervalos de EGS (3,16 a 9,01 mm) encontrados no presente estudo.

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, UFC e CNPq.