



QUALIDADE DA CARNE DE BOVINOS NELORE TERMINADOS EM DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUÇÃO NO BIOMA CERRADO BRASILEIRO

QUALITY OF MEAT FROM NELORE CATTLE FINISHED IN DIFFERENT PRODUCTION SYSTEMS IN THE BRAZILIAN CERRADO BIOME

Chaves, Aryadne Rhoana Dias*; Difante, Gelson dos Santos¹; Gomes, Rodrigo da Costa²;
Almeida, Roberto Giolo de²; Gomes, Marina de Nadai Bonin¹; Oliveira, Caroline Carvalho
de²; Moraes, Lucas Gonçalves¹; Rodrigues, Jéssica Gomes¹

*Autor correspondente: aryadne.chaves@ufms.br

¹UFMS, ²EMBRAPA GADO DE CORTE.

RESUMO: A crescente demanda global por carne bovina, impõe um grande desafio ao setor produtivo: conciliar o aumento da produção com a mitigação das emissões de gases de efeito estufa (GEE). O desenvolvimento de práticas sustentáveis é necessário para a atingir as metas da produção sem prejudicar o meio ambiente. Por meio deste, objetivou-se avaliar a qualidade da carne de bovinos Nelore terminados em diferentes sistemas de produção no bioma Cerrado do Brasil. O experimento foi conduzido na Embrapa Gado de Corte, em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, Brasil (-20°44'47,0" S, -54°72'33,8" O, 530 m), sob clima tropical (Aw), utilizando um delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos: Silvipastoril (SILV), Confinamento (CONF) e Semiconfinamento (SEMI). Foram avaliados 6 animais no CONF e SEMI e 12 no SILV. As áreas do SEMI e SILV eram formados com *Brachiaria brizantha* cv. Marandu e as de SILV continham *Eucalyptus* sp. em arranjo 14x2. Os animais, machos Nelore imuno castrados, iniciaram com peso vivo médio de 461,5 kg e 20 (± 1) meses de idade e após o período experimental, foram abatidos em frigorífico comercial, conforme procedimentos aprovados pela CEUA da Embrapa Gado de Corte. Foram coletadas, *post mortem*, amostras do músculo *longissimus*, entre a 9^a e a 12^a costelas, de cada carcaça. As amostras foram avaliadas no Laboratório de Qualidade de Carne da UFMS para pH, cor (L*: luminosidade, a*: variação de verde a vermelho, b*: variação de azul a amarelo), perdas por cozimento (PCO), perdas por exsudação (PEX) e força de cisalhamento (FC). Os resultados não indicaram diferenças significativas para pH ($p=0,8687$), cor ($L^*=0,9340$, $a^*=0,8773$, $b^*=0,9839$), PCO ($p=0,4817$), PEX ($p=0,9642$) e FC ($p=0,9566$) entre as carnes provenientes dos diferentes sistemas. Todas as variáveis avaliadas, incluindo o pH, os parâmetros de cor (L*, a*, b*), as perdas por cozimento, exsudação e a força de cisalhamento, apresentaram resultados semelhantes, logo os diferentes sistemas de terminação não tiveram efeito significativo nos aspectos qualitativos da carne de bovinos Nelore. Esses dados indicam que os sistemas propostos produzem igualmente carne de qualidade. A presença do componente arbóreo ou não, não agrega qualidade na carne, entretanto, os sistemas silvipastoris ainda oferecem a vantagem de mitigar GEE pela presença de árvores, o que é crucial para a sustentabilidade da atividade.

Palavras-chave: engorda, músculo *longissimus*, sistemas sustentáveis.

