

COMPOSIÇÃO CORPORAL COMPARATIVA ENTRE BOVINOS E BUBALINOS

**Cristo Nazaré Barbosa do NASCIMENTO¹, Miguel SIMÃO NETO²,
Ernesto Dias MOREIRA³, José de Brito LOURENÇO JÚNIOR¹ e Luiz
Octávio Danin de MOURA CARVALHO¹**

Doze machos castrados, sendo 6 bovinos Nelore e 6 bubalinos Mediterrâneo, de aproximadamente 2 anos de idade, foram engordados durante cerca de um ano, em Belém. Esses animais, provenientes de pastagem nativa, foram submetidos ao pastejo rotacionado, em Canarana Erecta Lisa (*Echinochloa pyramidalis*), recebendo suplementação mineral à vontade. Os lotes bovino e bubalino apresentaram, respectivamente, médias de 298,0 e 484,3 kg de peso vivo, em jejum; 168,8 e 268,8 kg de carcaça; 56,6 e 55,5 de percentagem de carcaça; e os seguintes pesos médios, em kg: cabeça 10,8 e 18,0; pele 24,2 e 55,1; patas 6,6 e 9,0; chifres 0,7 e 3,3; língua 2,0 e 2,2; pulmões 2,6 e 3,8; coração 1,6 e 2,5; fígado 4,0 e 6,5; rins 1,3 e 1,7; estômago limpo 6,8 e 9,7; e diafragma, 2,0 e 2,4.

ESTUDO COMPARATIVO DA COMPOSIÇÃO DO LEITE DE ZEBUÍNOS E BUBALINOS

**Sebastião HUHN², Mário Cardoso de Freitas GUIMARÃES⁴, Cristo
Nazaré Barbosa do NASCIMENTO¹, Luiz Octávio Danin de MOURA
CARVALHO¹, Ernesto Dias MOREIRA³ e José de Brito LOURENÇO
JÚNIOR¹**

Foram efetuadas determinações da composição do leite de fêmeas zebuínas Sindi e bubalinas Mediterrâneo, em Belém. As percentagens encontradas para bubalinas e zebuínas foram, respectivamente: água, 83,63 e 88,40; matéria seca, 16,37 e 11,60; gordura, 7,90 e 4,19; sólidos não gordurosos, 8,47 e 7,41;

¹ Pesquisadores do CPATU/EMBRAPA.

² Pesquisadores do CNPGL/EMBRAPA.

³ Engenheiros-Agrônomos.

⁴ Professor Titular da UFPa.

caseína, 3,59 e 2,43; lactose, 3,60 e 3,61; resíduo mineral fixo, 0,81 e 0,70; cálcio, 0,27 e 0,17; fósforo, 0,28 e 0,19. Os valores de densidade e acidez Dornic foram, respectivamente, para bubalinos e bovinos, 1,0342 e 1,0324; e 16,26 e 16,48. Como pode ser observado, o leite de bubalinos em relação ao leite zebuínio apresenta o seguinte: 41,1% mais matéria seca; 88,5% mais gordura; 14,3% mais sólidos não gordurosos; 47,7% mais caseína; lactose praticamente igual; 15,7% mais resíduo mineral fixo; 58,8% mais cálcio; e 47,4% mais fósforo. Por outro lado, o leite de bubalinos é ligeiramente mais denso que o de zebuínos e sua menor acidez Dornic significa menor quantidade de microorganismos.

PROVAS DE DEGUSTAÇÃO COM CARNES BOVINAS E BUBALINA

**Cristo Nazaré Barbosa do NASCIMENTO¹, Miguel SIMÃO NETO² e
Luiz Octávio Danin de MOURA CARVALHO¹**

Foram realizadas duas provas de degustação com carnes de machos castrados bovinos Nelore e bubalinos Mediterrâneo, abatidos aos 3 anos de idade, em Belém. Numa delas, usou-se carne do tipo paulista assada e na outra, carne do tipo alcatra cozida. Para cada prova, 8 pedaços de carne devidamente preparada, sendo 4 de carne bovina e 4 de bubalina, identificados somente pelos organizadores da prova, através de codificação, foram colocados à disposição de cada um dos 6 provadores para identificação pelo sabor. Entre um pedaço de carne e outro saboreados, foi feita a lavagem bucal, a fim de evitar confundimento de sabor. Os resultados para as provas das carnes assada e cozida foram, respectivamente, 15 acertos e 33 erros, e 28 acertos e 20 erros. A análise estatística dos dados pelo teste de X^2 mostrou não existir diferença significativa entre as carnes bovina e bubalina, na condição de assada ou cozida.

¹ Pesquisadores do CPATU/EMBRAPA.

² Pesquisador do CNPGL/EMBRAPA.