

Avaliação das características de carcaça de animais da raça Hereford alimentados em pastagens nativas: Resultados iniciais

Djenifer Kirch Kipper¹; Marcos Jun-Iti Yokoo²; Élen Silveira Nalério²; Citieli Giongo³; Teresa Cristina Moraes Genro²; Bruna Moscat de Farias⁴

As qualidades sensoriais da carne bovina podem ser influenciadas pelos diferentes sistemas de alimentação, o que pode ser estimado através da avaliação de carcaças pelo uso de ultrassonografia. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a influência das diferentes pastagens sobre as características de carcaça dos animais em estudo. Foram avaliados 36 animais da raça Hereford, divididos entre os tratamentos: campo nativo (T1), campo nativo fertilizado (T2) e campo nativo fertilizado e melhorado (T3) em diferentes épocas do ano, inverno (E1), primavera (E2) e verão (E3). As características de carcaça avaliadas foram: área de olho de lombo (AOL, cm²) e espessura de gordura subcutânea (EG, mm) e o peso. O modelo de análise incluía o efeito aleatório do potreiro aninhado em tratamento e os efeitos fixos de tratamento, época do ano e sua interação. Os tratamentos não influenciaram as características AOL e EG ($P > 0,05$). Como esperado, a época do ano influenciou ($P < 0,01$) a AOL e a EG, com médias: $24,03 \pm 0,86$ (E1); $30,03 \pm 1,07$ (E2); $35,48 \pm 1,15$ (E3) e $0,75 \pm 0,05$ (E1); $0,88 \pm 0,06$ (E2); $0,97 \pm 0,07$ (E3), respectivamente. Observou-se significância ($P < 0,01$) para o efeito de tratamento $\times$ época do ano somente para o peso. Assim, os valores médios (kg) foram: $171,88 \pm 7,98$ (T1 $\times$ E1); $212,97 \pm 9,13$ (T1 $\times$ E2) e $283,10 \pm 11,65$ (T1 $\times$ E3). Para T2: $172,88 \pm 7,98$ (T2 $\times$ E1); $241,75 \pm 9,08$ (T2 $\times$ E2) e $312,50 \pm 11,41$ (T2 $\times$ E3). Para T3: $172,79 \pm 7,98$ (T3 $\times$ E1); $255,08 \pm 9,08$ (T3 $\times$ E2) e $329,33 \pm 11,41$ (T3 $\times$ E3). A partir dos resultados iniciais foi possível concluir que os sistemas de pastejo não influenciaram significativamente as características de carcaça avaliadas.

Palavras-chave: Grau de acabamento; Ultrassom; Área de olho de lombo.

¹ Graduanda em Engenharia de Alimentos, UNIPAMPA, bolsista PIBITI, Bagé, RS.
djenifer.kipper@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Pecuária Sul. Bagé, RS. marcos.yokoo@embrapa.br ;
elen.nalerio@embrapa.br ; cristina.genro@embrapa.br

³ Analista da Embrapa Pecuária Sul. Bagé, RS. citieli.giongo@embrapa.br

⁴ Doutoranda, Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, UFRGS. Porto Alegre, RS.
bmzoorural@gmail.com