Zootecnia - BIC JÚNIOR

Influência da monensina e nitrogênio de liberação gradual na qualidade da carne de novilhos em fase de terminação: pH e estado da Mioglobina

Isabella Lagem Rodrigues de Abreu - Bolsista Bic Júnior, Colégio Tiradentes

Anna Júlia Garcia Valadares Silva - 9º período Zootecnia - UFLA

Richardson Antonio de Carvalho Torres - 7° período de zootecnia - PIBIC/UFLA

Herlon Meneguelli Alhadas - Pesquisador Associado em Nível de Pós-Doutorado UFLA

Maria Fernanda Soares Pereira - 8° Período, Bolsista CNPq

Mateus Pies Gionbelli - Orientador DZO, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Este estudo objetivou investigar os efeitos do uso de monensina, associada ou não ao nitrogênio de liberação gradual sobre o estado da mioglobina e o pH da carne de machos em terminação. Foram utilizados 112 novilhos Nelore, distribuídos em 28 baias, com quatro animais por baia. Os seguintes tratamentos foram atribuídos aleatoriamente às baias: (1) Controle (CON, n = 7): dieta de terminação sem a inclusão de qualquer aditivo; (2) Monensina (MON, n = 7): dieta enriquecida com monensina (Rumensin®, Elanco Animal Health, Greenfield, IN) - de 30 mg por kg de matéria seca; (3) Nitrogênio de Liberação Gradual (NPROT, n = 7): dieta enriquecida com nitrogênio de liberação gradual (Timafeed Boost®, Roullier Group, Saint-Malo, FR) - 250 g por animal/dia; (4) Monensina + Nitrogênio de Liberação Gradual (MON + NPROT, n = 7). Ao final do período experimental, os animais foram abatidos, sendo coletadas amostras de carne do animal considerado mais pesado de cada baia. Para a análise de cor, as amostras de carne foram retiradas das embalagens e expostas ao ar atmosférico por 30 minutos (para permitir a oxigenação da mioglobina). A análise de cor foi realizada usando o colorímetro Minolta Chroma Meter (CM-700, KônicaMinolta Sensing Inc, Osaka, Japão). A avaliação do pH foi realizada usando um medidor de pH portátil (Modelo HI 99,163; Hanna, Woonsocket, RI, EUA). Diferenças estatísticas foram declaradas quando P menor igual0.05. Houve tendência no tempo zero (P = 0.07) de interação entre o uso de MON e NPROT sobre a porcentagem de desoximioglobina na carne, sendo observado maiores valores para o grupo MON + NPROT (CON = 21.8%; MON = 19,6%; NPROT = 19% e MON + NPROT = 21,3%). Não houveram efeitos do uso de MON (P = 0.48), NPROT (P = 0.69) ou da associação entre eles (P = 0.14) sobre a porcentagem de oximioglobina e metamioglobinano tempo zero. Após a maturação das carnes por 14 dias, não foram verificados efeitos em termos do estado da mioglobina na carne dos animais em função dos tratamentos nutricionais empregados (P = 0.43). O pH da carne não diferiu em função do uso de MON no tempo zero (P = 0.36, com MON = 5,6 e sem MON = 5,8) ou no tempo 14 (P = 0.19, com MON = 5,7 e sem MON = 5,8). Também não houve efeito no uso de NPROT sobre o pH da carne nos períodos avaliados (P maior igual0.59). De forma geral, os resultados sugerem que o uso de monensinaassociada ou não ao nitrogênio de liberação lenta não possui implicações práticas em termos de coloração da carne e pH.

Palavras-Chave: coloração da carne, metamioglobina, produção animal.
Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, CNPq e UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/iKcHRmqoxoA?feature=shared