Zootecnia - BIC JÚNIOR

Efeitos do usos da monensina associada ou não a um produto a base de nitrogênio de liberação gradual sobre parâmetros da coloração da carne de novilhos em terminação

Yasmin Gonçalves Lima - Bolsista Bic Jorúni, Escola Estadual Tiradentes

João Márcio de Carvalho Resende - 4º período de Zootecnia - UFLA, bolsista INCT/CNPQ

Taynara Carlos De Aguiar - 2º período de zootecnia- bolsista PIVIC, UFLA

Karolina Batista Nascimento - Associada em Pesquisadora Nível de Pós-Doutorado, UFLA

Julia Cardoso Barbosa - - 7º periodo de zootecnia- bolsista PIVIC, UFLA

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

Resumo

O uso estratégico da monensina em dietas de terminação de bovinos de corte desempenha um papel fundamental na melhoria da eficiência alimentar de bovinos de corte. Contudo, pouco ainda se sabe como ela interage com determinados componentes dietéticos, tais como nitrogênio de liberação gradual. Este estudo objetivou investigar os efeitos do uso de monensina, associada ou não ao nitrogênio de liberação gradual sobre a coloração da carne de novilhos. Foram utilizados 112 novilhos Nelore ($380 \pm 16,2$ kg). Os novilhos foram distribuídos em 28 baias, com quatro animais por baia. Os seguintes tratamentos foram atribuídos aleatoriamente às unidades experimentais: (1) Controle (CON, $n = 7$) - dieta de terminação sem nenhum aditivo; (2) Dieta enriquecida com monensina (Rumensin®, Elanco Animal Health, Greenfield, IN) fornecida ao nível de 30 mg por kg de matéria seca (MON, $n = 7$); (3) Dieta enriquecida com nitrogênio de liberação gradual (Timafeed Boost®, Roullier Group, Saint-Malo, FR) na dose de 250 g por animal por dia (NPROT, $n = 7$); (4) Dieta contendo associação de Monensina e nitrogênio de liberação lenta (MON + NPROT, $n = 7$). O período experimental teve duração de 102 dias, sendo os animais abatidos após esse período. Foram coletadas amostras de carne do animal mais pesado de cada baia para análise de carne. As amostras foram embaladas a vácuo, congeladas a -20°C e enviadas para o Laboratório de Carne do Departamento de Ciência Animal da UFLA. As análises de cor foram realizadas usando o colorímetro Minolta Chroma Meter (CM-700, Kônica Minolta Sensing Inc, Osaka, Japão). Diferenças estatísticas foram declaradas quando P menor igual 0,05. Para as carnes avaliadas no tempo zero (sem maturação) não foram verificados efeitos do uso de monensina (P maior igual 0,48) sobre o índice associado a luminosidade [L^*], com MON = 39,3 vs. sem MON = 40,2], intensidade de vermelho [b^*], com MON = 16,7 vs. sem MON = 17,1] ou sobre a intensidade de amarelo [a^*], com MON = 9,5 vs. sem MON = 9,9). Também não foram verificados efeitos do uso de nitrogênio de liberação gradual (P maior igual 0,72) sobre esses parâmetros no tempo zero. Após a maturação das carnes por 14 dias, os índices L^* , b^* e a^* também não foram afetados pelo uso de monensina (P menor igual 0,38), do produto a base de nitrogênio de liberação gradual (P menor igual 0,79) ou pela associação entre eles (P menor igual 0,62). Em conclusão, o uso de monensina, de nitrogênio de liberação gradual ou da associação entre eles, não afeta a coloração da carne de bovinos de corte.

Palavras-Chave: Bovinos de corte, Luminosidade, Pigmentação.

Instituição de Fomento: UFLA, FAPEMIG, Capes e CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/z42p2m1UJuU?si=ZXmjYQWFBxqdMRgP>