

Zootecnia

## **Impacto de Diferentes Níveis de Proteína Bruta e Fontes de Ureia na Composição de Carcaça de Tourinhos Nelore Terminados em Confinamento**

Ana Claudia Degli Exposti - 9º módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Júlia Mara Campos de Souza - Doutoranda em Zootecnia, UFLA

Renato Luís de Paula - Doutorando em Zootecnia, UFLA

Gabriela Dias Rezende - Zootecnista, UFLA

Igor Gomes Fávero - Mestrando em Zootecnia, UFLA

Erick Darlison Batista - Professor Adjunto do Departamento de Zootecnia, UFLA – Orientador - Orientador(a)

### **Resumo**

Para atender o crescente aumento populacional, o Brasil tem elevado as exportações de carcaça nos últimos anos, intensificando a demanda no setor pecuário. Pesquisas focam em estratégias nutricionais para otimizar o desempenho animal. A proteína bruta é essencial para o crescimento muscular e desenvolvimento das carcaças, sendo a ureia uma boa alternativa econômica como fonte de nitrogênio. O equilíbrio adequado desses elementos é crucial para maximizar a produção de carne de forma sustentável. O equilíbrio adequado desses elementos é crucial para maximizar a produção de carne de forma sustentável. Com o presente trabalho objetivou-se avaliar características de carcaça de tourinho Nelore terminados em confinamento contendo diferentes teores de proteína bruta (11 vs. 14% da MS) associadas a diferentes fontes de ureia na dieta (convencional vs. liberação pós-ruminal). Utilizou-se oitenta e quatro touros Nelore (24 meses; peso inicial =  $448 \pm 40,5$  kg), que foram distribuídos aleatoriamente em um delineamento fatorial 2x2. Os tratamentos aplicados foram: (1) 11% PB + UC, (2) 11% PB + ULP, (3) 14% PB + UC e (4) 14% PB + ULP. A dieta era fornecida aos animais duas vezes ao dia, em uma proporção de 76% de concentrado e 24% de silagem de sorgo. O experimento teve uma duração de 90 dias, sendo 14 dias de adaptação e 76 de dieta final. As pesagens dos animais foram realizadas nos dias 0, 50 e 90, juntamente com as medições ultrassonográficas da área de olho de lombo (AOL), espessura de gordura da AOL, comprimento do músculo da garupa e espessura da gordura da garupa. As medições foram realizadas por meio de ultrassom Aoka Echo Camera Model SSD-500, Campinas, SP, Brasil, com sonda linear (3,5 MHz e 17,2 cm de comprimento). Utilizou-se o procedimento MIXED do SAS 9.4 para realizar as análises estatísticas, considerando significância para  $P < 0,05$ . Dos resultados analisados não houve interação entre os fatores para nenhum dos parâmetros de carcaça avaliados ( $P > 0,26$ ). Para as diferentes fontes de ureia, não houve diferença em área de olho de lombo (AOL) (cm<sup>2</sup>) ( $P = 0,51$ ), espessura de gordura da AOL (mm) ( $P = 0,62$ ), comprimento do músculo da garupa (cm) ( $P = 0,49$ ) e espessura da gordura do músculo da garupa (mm) ( $P = 0,15$ ). Também não houve diferença significativa destes parâmetros para os diferentes níveis de proteínas ( $P > 0,20$ ). Conclui-se que diminuir o nível de proteína bruta da dieta e diferentes fontes de ureia não afeta os parâmetros de carcaça.

Palavras-Chave: carne bovina, confinamento, nitrogênio.

Instituição de Fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/dCPKFrh8Bm8>