

## DESEMPENHO, CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇA E QUALIDADE DE CARNE DE BOVINOS NELORE E RUBIA GALLEGA X NELORE CONFINADOS.

Gabriella Vespe de Moura<sup>1</sup>; Rosana Rüegger Pereira S. Corte<sup>2</sup>; Angélica Simone Cravo Pereira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, Pirassununga, SP Brasil.

<sup>2</sup>Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, Pirassununga, SP.  
gabriella.moura@usp.br

Nas últimas décadas, o uso de animais cruzados *Bos taurus x Bos indicus* aumentaram nos sistemas de produção de carne bovina no Brasil, a fim de melhorar as características quantitativas e qualitativas da carcaça, intensificando a produção de carne e a maciez (ALBERTI et al., 2005). A raça Rubia Gallega (*Bos taurus*) é conhecida por sua alta taxa de crescimento e baixa deposição de gordura (MONSERRAT; SÁNCHEZ, 2000), produzindo carcaças altamente musculares que permitem maior rendimento de corte. Além disso, estes animais podem apresentar mutações no gene da miostatina, que resulta na inativação da proteína miostatina e, consequentemente, no aumento da massa muscular, fornecendo o fenótipo de dupla musculatura. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar e comparar o desempenho, características de carcaça e qualidade de carne de bovinos Nelore e Rubia Gallega x Nelore confinados. Foram utilizados trinta e dois touros, divididos em dois grupos: 16 Nelore e 16 Rubia Gallega x Nelore (RGN), com peso médio inicial de  $280 \text{ kg} \pm 15 \text{ kg}$  e  $11 \pm 2$  meses de idade. Os animais foram confinados por 120 dias e a cada 28 dias foi realizada pesagem e ultrassonografia. Após o período de adaptação, os bovinos receberam a mesma dieta *ad libitum*, (70% de concentrado; 30% de volumoso), para a dieta de terminação 1 e uma relação 85:15 para a dieta de terminação 2, tendo como alimento volumoso a silagem de milho e o bagaço de cana cru. Os animais foram abatidos humanitariamente, e o peso de carcaça quente e o rendimento de carcaça foram determinados para cada animal. As carcaças foram resfriadas a 0-2°C e após 24h, o músculo *Longissimus* foi amostrado entre a 12<sup>a</sup> e a 13<sup>a</sup> costela para medição do pH, área do olho de lombo ( $\text{cm}^2$ ), espessura de gordura subcutânea (mm), cor, comprimento de sarcômero, determinação da quantidade de colágeno, contagem do número de fibras musculares, bem como para as análises objetivas de qualidade da carne e análise sensorial. As análises estatísticas foram realizadas pelo MIXED SAS®. Os grupos genéticos apresentaram diferenças para peso de carcaça quente e porcentagem de cobertura ( $P < 0,05$ ). Para ambas as características de carcaça, os animais do grupo RGN apresentaram carcaças mais pesadas e de maior rendimento que o grupo Nelore. Houve diferença entre os grupos genéticos para a característica de área do olho de lombo e espessura de gordura subcutânea ( $P < 0,05$ ). A maior produtividade apresentada pelos animais RGN pode ser explicada pela musculatura dupla, devido a mutações no gene da miostatina. Assim, o uso de bovinos cruzados Rubia Gallega x Nelore indica ser um cruzamento potencial capaz de proporcionar maior rendimento de carcaça e produção de cortes de maior valor comercial.

**Palavras-chave:** *Bos taurus indicus*; *Bos taurus taurus*; dupla musculatura; maciez.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem à Fundação CAPES pela bolsa de estudos.

### Referências

- ALBERTI, P.; RIPOLL, G.; GOYACHE, F.; LAHOZ, F.; OLLETA, J. L.; PANEA, B.; et al. Carcass characterization of seven Spanish beef breeds slaughtered at two commercial weights. *Meat Science*, v. 71, p. 514-521, 2005.  
MONSERRAT, L.; SÁNCHEZ, L. Sistemas de producción de carne en pastoreo con Rubia Gallega. *Bovis*, v. 92, p.23-34, 2000.