

PESQUISA/PÓS-GRADUAÇÃO - PESQUISA/ PÓS-GRADUAÇÃO

**CORRELAÇÕES ENTRE AS MEDIDAS ULTRASSONOGRÁFICAS E
MEDIDAS QUANTITATIVAS DA CARNE DE MACHOS CASTRADOS
CONFINADOS DA RAÇA NELORE**

Haylleen Aparecida Oliveira Menezes De Sá (haylleensa@gmail.com)

Leonardo De Oliveira Seno (leonardoseno@ufgd.edu.br)

Maria Fernanda De Castro Burbarelli (fariakita@gmail.com)

Fernandes Alexandre Rodrigo Mendes (AlexandreFernandes@ufgd.edu.br)

O Brasil é considerado um grande player no mercado da carne bovina, encontrando-se em constante transformação devido ao surgimento nichos de mercado voltados para atributos quantitativos e qualitativos da carne. Dentre as tecnologias para qualidade de carcaça e de carne, a ultrassonografia tem ganhado destaque por ser eficaz na seleção de animais com características específicas que pode influenciar diretamente a qualidade da carne, especialmente, por meio da avaliação das características da carcaça de animais vivos de forma não invasiva e objetiva. Objetivou-se estabelecer uma relação entre as medidas ultrassonográficas do animal avaliado in vivo com as características frigoríficas e físicas da carne de bovinos da raça Nelore. O estudo foi realizado em rebanho comercial localizado no município de Bela Vista, MS, Brasil. Foram utilizados 40 machos castrados da raça Nelore que foram avaliados aos 18 meses de idade com auxílio de um equipamento de US Aloka 500 New, com transdutor linear de 18 cm, para a colheita das imagens ultrassonográficas e analisadas por um técnico franqueado (DGT) Brasil, para

mensuração da AOL_US no músculo Longissimus dorsi (contrafilé) entre a 12^a e 13^o costelas, AOL para 100 kg de PV (AOL/100), em cm²/100 kg, RATIO no mesmo músculo e posição, e escore de marmoreio (MAR), avaliado em escore e em porcentagem de lipídeos a partir da leitura da imagem com transdutor disposto longitudinalmente entre a 11^a e 13^o costelas, EGS_US, EGS para 100 kg de PV (EGS/100), em mm/100 kg e EGP8, em mm, medida na intersecção dos músculos Gluteus medius e Biceps femoris, localizados entre o ílio e o ísquio no sobreano. Para as análises quantitativas da carne, estas foram realizadas no LAPAGRO, UFGD, utilizando o contorno da AOL, no terceiro quarto da altura do músculo Longissimus, mensuração de pH, determinação da cor da carne, perda de peso por cozimento (PPC), capacidade de retenção de água (CRA) e força de cisalhamento (FC, kgf). Os resultados obtidos demonstraram correlações significativas entre as medidas de AOL_US, PV e PCQ, indicando relações importantes entre o desenvolvimento muscular e rendimento de carcaça. Observou-se correlação positiva moderada (0,54, $p < 0,01$) entre AOL e AOL_US, indicando que a ultrassonografia pode ser uma ferramenta eficaz para prever o tamanho do músculo antes do abate, reforçando seu uso na seleção e avaliação dos animais ainda em campo. A correlação entre o PV e o RC, de 0,48 ($p < 0,05$) indicou correlação positiva moderada, demonstrando que animais pesados tendem a ter um RC maior, podendo influenciar nas características em outras características da carne, como houve correlação negativa moderada entre CRA e L* da carne (-0,60), a coloração da carne é diretamente influenciada pela quantidade de água livre no tecido muscular e pelo grau de oxigenação da mioglobina. As medidas ultrassonográficas apresentaram correlações entre as medidas laboratoriais, indicando seu potencial como critério de classificação de animais para mercados específicos, como o mercado gourmet.

Agradecemos à Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul (FUNDECT) e a CAPES pela bolsa de Pós-Graduação concedida.

Palavras-chave: análise por imagem; nicho de mercado; qualidade de carne.