

CONGRESSO  
REGIONAL DA  
CARNE  
AÇORES



LIVRO DE RESUMOS

CONGRESSO  
REGIONAL DA  
CARNE  
AÇORES



III CONGRESSO  
REGIONAL DA  
CARNE  
DOS AÇORES

ILHA DE  
SANTA MARIA  
VILA DO PORTO

4 - 7  
OUT  
2007

AUDITÓRIO  
DO CINEMA DO  
AEROPORTO



## PARÂMETROS PRODUTIVOS E QUALIDADE DA CARNE E DA CARÇAÇA DE NOVILHOS HOLSTEIN CRIADOS NAS PASTAGENS AÇORIANAS

H. J. D. ROSA, O. A. REGO, C. C. G. SILVA, L. EVANGELHO e E. SIMÕES  
CITA-A, Departamento de Ciências Agrárias, Universidade dos Açores

R. J. B. BESSA  
Estação Zootécnica Nacional, Fonte Boa, Santarém

Investigação prévia realizada no Departamento de Ciências Agrárias da Universidade dos Açores, em colaboração com a Estação Zootécnica Nacional, demonstrou que a carne de bovino produzida nos Açores em condições de pastoreio exclusivo possui gordura com qualidade dietético/nutricional superior à produzida em sistemas mais intensivos. Contudo, as carcaças dos novilhos Holstein obtidas naquelas condições revelaram-se muito magras e mal conformadas (mais de 60% classificadas como 1 e/ou P) o que é incompatível com o actual sistema de certificação "Carne dos Açores IGP". Uma vez que uma parte muito substancial da carne produzida nos Açores provém daqueles animais, fruto da orientação para a produção leiteira da região (85% das vacas existentes são leiteiras), justificou-se investigação adicional nesta área. O objectivo principal foi determinar até que ponto seria possível melhorar as características da carcaça sem deteriorar substancialmente a qualidade dietética da carne. Adicionalmente fez-se um estudo dos desempenhos produtivos e da qualidade sensorial (determinação indirecta da tenrura através do teor em colagénio). Trinta e três novilhos Holstein com 15.4 meses de idade previamente criados exclusivamente na pastagem foram acabados durante 85 dias na pastagem sem qualquer suplemento (controlo - P) ou suplementados com 4Kg (P4) ou 8 Kg (P8) de farinha de milho/animal/dia. Os principais parâmetros produtivos estudados, cujos valores seguem a ordem P, P4 e P8, foram os seguintes: velocidade de crescimento (GMD = 1.228, 1.441 e 1.667 Kg,  $P < 0.001$ ), rendimento ao abate (46.1%, 47.3% e 49.2%,  $P < 0.001$ ), peso da carcaça (243.9, 257.7 e 278.9 Kg,  $P < 0.05$ ), classificação SEUROP da carcaça (75%-P e 63%-1; 60%-P e 10%1; 18%-P e 0%-1,  $P < 0.05$ ), compacidade da carcaça (180, 200 e 210 g/mm,

$P < 0.05$ ), espessura da gordura subcutânea (0.75, 2.9 e 2.7 mm,  $P < 0.05$ ), teor de gordura intramuscular (1.85, 2.80 e 2.83 g/100g músculo,  $P < 0.05$ ), área do Longissimus dorsi (91.3, 91.0 e 97.9 cm<sup>2</sup>, n.s.), rendimento na desmancha (70.6%, 70.0% e 70.6%, n.s.), rendimento da carcaça em peças nobres e de 2ª categoria (n.s.). Foi determinado o perfil dos ácidos gordos da gordura intramuscular sendo de destacar os valores do rácio n-6/n-3 que aumentaram com a inclusão do milho na dieta (1.5, 2.4 e 3.5,  $P < 0.05$ ) e o facto dos teores em CLA e do rácio P:S não se alterarem. Isto sugere que as características dietéticas da gordura proporcionadas pela pastagem não se deterioraram substancialmente com a inclusão de farinha de milho na dieta, principalmente se esta for em quantidades moderadas (4Kg/animal/dia). Em 3 músculos estudados, o teor de colagénio não variou com os tratamentos e a sua solubilidade (indicador de tenrura) só aumentou quando se adicionaram 8Kg/dia de milho na dieta.

Colectivamente estes dados sugerem que um período de acabamento em pastagem suplementada com 4kg milho/animal/dia não deteriora a qualidade dietética da gordura e melhora alguns parâmetros produtivos e o teor de gordura da carcaça. Contudo, nem a conformação da carcaça nem a tenrura da carne são beneficiados. A suplementação com 8kg milho/animal/dia permite melhorar estes parâmetros mas com ligeira deterioração da qualidade dietética da gordura. Do ponto de vista económico e no contexto actual do mercado, esta última opção é totalmente desaconselhável.