

## RESUMO

LAGE, Igor Nero Kelles. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, fevereiro de 2010. 52p. **Desempenho, características de carcaça e qualidade de carne em diferentes classes sexuais de bovinos.** Orientador: Christiano Vieira Pires. Co-orientador: Pedro Veiga Rodrigues Paulino. Dissertação (Mestrado em Zootecnia).

Objetivou-se com este trabalho avaliar quanto à classe sexual de bovinos influencia as características de desempenho, consumo, eficiência alimentar, além das características de carcaça e qualidade de carne. O experimento foi realizado em delineamento inteiramente casualizado, utilizando-se 15 bovinos, sendo 5 machos castrados, 5 fêmeas castradas e 5 fêmeas. Os animais foram distribuídos aleatoriamente em baias individuais, onde receberam a mesma dieta por um período de 106 dias. Ao final do experimento, foram abatidos e coletados os dados referentes às características de carcaça: pH, temperatura, peso das carcaças quentes e frias, órgãos e vísceras. Da meia carcaça direita foram pesados os cortes: acém, paleta, ponta de agulha, coxão e alcatra completa. Na meia carcaça esquerda, foram mensuradas a área de olho de lombo, a espessura de gordura subcutânea e o comprimento da carcaça. A secção HH foi retirada de cada animal, entre a 9ª e a 11ª costela; e dela foram separados e pesados os músculos, gordura e ossos. Foi coletada uma amostra do músculo *Longissimus dorsi*, correspondente a cada animal para análises de composição química, índice de fragmentação miofibrilar, força de cisalhamento, porcentagem de colágeno solúvel e teor de colágeno total, coloração e cálculo das perdas. Entre as classes sexuais não houve diferença estatística para ganho de peso, consumo e digestibilidade da matéria seca e dos nutrientes, eficiência alimentar e características de carcaça. Avaliando-se o músculo *Longissimus dorsi* dos bovinos pertencentes às diferentes classes sexuais, verificou-se também que não houve diferença estatística para as variáveis: maciez, cor, pH, percentual de colágeno solúvel e quantidade total de colágeno, perdas e composição química. De acordo com as características de carcaça, desempenho, consumo, eficiência alimentar e das características qualitativas da carne avaliadas, verifica-se que não há necessidade de castração de fêmeas e machos bovinos com o intuito de aumentar o desempenho, melhorar as características de carcaça e qualidade de carne.

**Palavras-chave:** Castração, composição química, ganho médio diário, digestibilidade, maciez e rendimento de cortes.