

RESUMO CIENTÍFICO DO I ENCONTRO TECNICO CIENTÍFICO DO  
PANTANAL TECH MS - 1) PRODUÇÃO ANIMAL

**CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇA DE BOVINOS CONFINADOS COM  
DIETAS DE ALTO GRÃO RECEBENDO LEVEDURAS COMO ADITIVOS**

*Renato Oliveira Dorna Lara (renatooliveiradornalara@gmail.com)*

*Nelson Guimarães Dantas Canuto (nelsoncanuto@hotmail.com)*

*Thays Conrado Cerutti (thays.cerutti@hotmail.com)*

*Gracielle Chaves Devechio (grahdevechio55@gmail.com)*

*Luana Prado Moraes (luanapradozootecnia@gmail.com)*

*Henrique Teste (ike.fernandes@hotmail.com)*

*Julie Kemilly Martins Abres (julieabres16@gmail.com)*

*Luis Carlos Jacques Dos Santos Junior (luiscarlos.zootecniauem@gmail.com)*

*Stefany Campos Da Conceição (stefannycampos34107@gmail.com)*

*Henrique Jorge Fernandes (henrique.uems@hotmail.com)*

Entre os aditivos alimentares mais usados estão os ionóforos, em especial a Monensina. Existe a possibilidade, no entanto, da presença de resíduos deste aditivo no leite, carnes e em outros produtos. Além disto, a Monensina é cogitada como uma das possíveis indutoras de resistência a antibióticos em bactérias de importância sanitária para os humanos. Neste contexto, o objetivo com este trabalho foi avaliar o uso de Leveduras, combinadas ou não com Monensina, como aditivos em dietas com alto teor de concentrado. Foram

utilizados 60 machos castrados cruzados F1 Angus x Nelore, 14±2 meses 392 ± 2,6 kg, divididos em três grupos. Os grupos receberam a mesma dieta, mudando-se o aditivo: Monensina (Rumensin®, Elanco) 29,5 mg.kg<sup>-1</sup> de MS de dieta – tratamento Monensina); um probiótico à base de um mix de bactérias e leveduras (Levucell SC®, Lallemand Animal Nutrition- 0,85 g.kg<sup>-1</sup> de MS de dieta – tratamento Probiótico); e uma associação de leveduras + Monensina (nas doses já descritas – tratamento Levedura + Monensina). A dieta final respeitou uma relação de volumoso/concentrado de 6:94, utilizando-se silagem de cana como volumoso, e milho, aveia, casca de soja, farelo de soja, ureia pecuária e um premix de minerais contendo os aditivos como concentrado. Utilizou-se o mesmo concentrado para todos os tratamentos, modificando-se apenas o aditivo adicionado à mistura. A dieta total foi ofertada aos animais ad libitum às 07h30min e às 16h00min. Ao final do confinamento, os animais foram abatidos em frigorífico com inspeção oficial federal. Após o abate, a carcaça de cada animal foi dividida em duas meias-carcaças, pesada para obtenção do peso de carcaça quente, e resfriada durante 24 horas. Na meia carcaça esquerda, foram então realizadas as medições da espessura de gordura subcutânea (EGS), na posição da 12<sup>a</sup> costela, utilizando-se um paquímetro digital. Os dados foram submetidos à análise de variância seguindo um DIC. Utilizou-se o PROC MIXED do software SAS em todas as análises estatísticas. O rendimento de carcaça quente (56,9; 55,8 e 56,3%, respectivamente) e a EGS (9,5; 9,7 e 7,7 mm, respectivamente) não diferiram ( $P>0,05$ ) entre os grupos que recebiam diferentes aditivos. A substituição da Monensina por Leveduras, combinadas ou não com esta Monensina, não afetou a qualidade da carcaça produzida.

Palavras-chave: aditivo natural; bovinos confinados; carcaça; dieta de alto grão; gado de corte.