

N.º 162

BOVINOS

INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA COR DA CARNE

O pH do músculo está fortemente relacionado com a cor da carne e em particular com o seu brilho e “luminosidade”.

Alguns regimes alimentares modificam o potencial glicolítico e a aptidão para as variações da quantidade de glicogénio muscular no decorrer do “stress” do abate. Não nos podemos esquecer que o “stress” provoca uma diminuição das reservas de glicogénio no músculo, o que induz uma subida dos valores do pH.

Alguns investigadores defendem que a distribuição de um alimento muito energético no período de acabamento previne um eventual “stress”, com consequente descida dos valores de glicogénio.

Por outro lado, as carcaças mais gordas permitem que o músculo arrefeça mais lentamente, o que provoca uma descida mais rápida do pH, com marcados benefícios para a cor.

Adaptado de: “L’abstract élevage”, Setembro 2003

Aveiras de Cima, 10 de Fevereiro de 2004
SERVIÇOS TÉCNICOS

GV/SN

1/1