



Universidade Estadual de Maringá
Centro de Ciências Agrárias
Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: Sistema de produção e fatores que influenciam na qualidade da carne

Créditos			Carga horária Total: 45h/a
Total	Práticos	Teóricos	
03		03	

Professor (es) Responsável (eis): prof. Dr. Ivanor Nunes do Prado

Departamento: Centro de Ciências Agrárias

EMENTA: Estudos avançados em sistemas de produção e qualidade da carne de bovinos de corte. Pesquisa bibliográfica da literatura corrente.

PROGRAMA:

1. Descrição geral do sistema de produção de carne bovina no Brasil e no mundo; 2. Sistema de comercialização de carne bovina no Brasil e no mundo; 3. Fatores intrínsecos responsáveis pela produção e qualidade da carne; 4. Fatores extrínsecos responsáveis pela produção e qualidade da carne; 5. Metodologias para o estudo da qualidade da carne: sensoriais e instrumentais; 6. Percepção dos consumidores em relação aos modernos sistemas de produção, de abate, de comercialização e de embalagens da carne bovina; 7. Consumo de carne bovina e saúde humana: desafios atuais e perspectivas de futuro;

BIBLIOGRAFIA:

- Prache, S., Martin, B., Noziere, P., Engel, E., Besle, J. M., Ferlay, A., Micol, D., Cornu, A., Cassar-Malek, I., & Andueza, D. (2007). Authentification de l'alimentation des ruminants à partir de la composition de leurs produits et tissus. *20(4)*, 295-307.
- Prache, S., & Theriez, M. (1999). Traceability of lamb production systems: carotenoids in plasma and adipose tissue. *Animal Science*, *69(1)*, 29-36.
- Prado, I. N. (2010). *Produção de bovinos de corte e qualidade da carne* (Vol. 1). Maringá, Paraná, Brasil: Eduem.
- Prado, I. N., Abrahão, J. J. S., Zawadzki, F., Valero, M. V., Marques, J. A., Ito, R. H., & Perotto, D. (2011). Composição química e perfil de ácidos graxos do músculo Longissimus de bovinos de diferentes grupos genéticos alimentados com silagem de sorgo ou cana-de-açúcar e terminados com 3, 4 ou 4, 8 mm de espessura de gordura de cobertura. *Semina: Ciências Agrárias*, *32(4)*, 1461-1476.
- Prado, I. N., Aricetti, J. A., Rotta, P. P., Prado, R. M., Perotto, D., Visentainer, J. V., & Matsushita, M. (2008a). Carcass characteristics, chemical composition and fatty acid profile of the *Longissimus* muscle of bulls (*Bos taurus indicus* vs. *Bos taurus taurus*) finished in pasture systems. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, *21(10)*, 1449-1457.
- Prado, I. N., Maggioni, D., Abrahão, J. J. S., Valero, M. V., Prado, R. M., & Souza, N. E. (2012). Meat quality of crossbred bulls fed with sorghum silage or sugar cane and slaughtered at two levels of fat thickness. *Acta Scientiarum. Technology*, *34(3)*, 337-344.
- Prado, I. N., Marques, J. A., Moletta, J. L., Macedo, L. M. A., Prado, I. M., Prado, J. M., Souza, N. E., & Visentainer, J. V. (2005). Características da carcaça e da carne de novilhas búfalas terminadas em confinamento, em função do uso de promotor de crescimento ou de esferas de chumbo no útero. *Revista Brasileira de Zootecnia*, *34(6)*, 2046-2056.
- Prado, I. N., Moreira, F. B., Matsushita, M., & Souza, N. E. (2003). *Longissimus dorsi* fatty acids composition of *Bos indicus* and *Bos indicus* x *Bos taurus* crossbred steers finished in pasture. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, *46(4)*, 601-608.
- Prado, I. N., Prado, R. M., Rotta, P. P., Visentainer, J. V., Moletta, J. L., & Perotto, D. (2008b). Carcass characteristics and chemical composition of the *Longissimus* muscle of crossbred bulls (*Bos taurus indicus* vs *Bos taurus taurus*) finished in feedlot. *Journal of Animal and Feed Sciences*, *17*, 295-306.
- Prado, I. N., Rotta, P. P., Prado, R. M., Visentainer, J. V., Moletta, J. L., & Perotto, D. (2008c). Carcass characteristics and chemical composition of the *Longissimus* muscle of Purunã and

1/2 Purunã vs. 1/2 Canchin bulls. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 21(9), 1296-1302.

Prado, R. M., Prado, I. N., Marques, J. A., Rotta, P. P., Visentainer, J. V., Silva, R. R., & Souza, N. E. (2009). Meat quality of the *Longissimus* muscle of bulls and steers (1/2 Nellore vs 1/2 Simmental) finished in feedlot. *Journal of Animal and Feed Sciences*, 18(2), 221-230.

Sañudo, C., & Montossi, F. (2007). Diferenciación y valorización de la carne ovina y bovina del Uruguay en Europa: Influencia de sistemas de producción sobre bienestar animal, atributos sensoriales, aceptabilidad y percepción de consumidores y salud humana. *INIA Uruguay-España*.

Scollan, N., Hocquette, J. F., Nuernberg, K., Dannenberger, D., Richardson, I., & Moloney, A. (2006). Innovations in beef production systems that enhance the nutritional and health value of beef lipids and their relationship with meat quality. *Meat Science*, 74(1), 17-33.

Scollan, N. D., Greenwood, P. L., Newbold, C. J., Ruiz, D. R. Y., Shingfield, K. J., Wallace, R. J., & Hocquette, J. F. (2011). Future research priorities for animal production in a changing world. *Animal Production Science*, 51(1), 1-5.

VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

- Serão realizadas duas avaliações (valor de 10), cada uma com peso 1.