**Projeto temático**

**Modeling growth, development and meat quality traits of feedlot finished cattle to obtain more consistent end product quality**

30 NC

30 IMC (18 meses)

30 CAST (18 meses)

Filhos de touros contrastantes para maciez?

Nelore x 1/2 Cruzado

Abate 5 mm EGS

2 taxas de ganho de peso

- Ultrassom (AOL/EGS/EGP/GIM)

- Câmeras imagem/scanner 3D

- Genômica / metabolômica

- Metabolismo pós-abate / qualidade de carne

- Ultrassom

- instalações

- Metabolômica/genômica

Capítulo I – Modelagem do crescimento em confinamento e validação das equações de crescimento visando estimar tempo de confinamento para atingir determinado acabamento de gordura em função da condição sexual (Saulo/Paulo/Robin White/David Gerrard/Jaime Tarouco)

Capítulo II – Avaliação da viabilidade da utilização de análise de imagens obtidas com scanner 3D para estimar “composição corporal” e tempo de confinamento para abate em igual peso e acabamento de gordura (Luciane/Rafael/Tamy).

Capítulo III – Avaliação do efeito da condição sexual sobre as características de crescimento e desempenho em confinamento, metabolômica (Arlindo/Rodrigo)

Capítulo III – Genômica e metabolômica (Bento/Coutinho/Baldi?)

Capítulo IV – Metabolismo pós-morte e qualidade da carne (Saulo/Angélica/David Gerrard)

Capítulo V – Análise de imagens qualidade da carne (Saulo/Luciane/Rafael/Shackelford)

Capítulo VI – Modelagem do desenvolvimento da maciez de diferentes cortes da carcaça em função da condição sexual e tempo de maturação (Saulo/Angélica/David Gerrard)

Equipe

Saulo/Luciane/Rafael/Paulo Leme/Bento/Arlindo/Rodrigo/Baldi?/Angélica?

Uso espectroscopia de infravermelho para avaliação de características de qualidade

Efeito do percentagem de gordura intramuscular e da maciez sobre a aceitação sensorial da carne de bovinos