

PERES, Neirivani de Oliveira; LIMA, Bruno Porto. **Efeito da eletroestimulação no pós-abate: implicações para qualidade da carne bovina.** *Anuário de Trabalhos de Conclusão de Curso do Centro Universitário Afya de Ji-Paraná*, Ji-Paraná: Centro Universitário Afya de Ji-Paraná, v. 2, n. 1, 2024.

RESUMO

A carne bovina é altamente nutritiva, rica em proteínas, vitaminas do complexo B, ferro e aminoácidos essenciais. Contudo, seu elevado teor de água livre facilita a multiplicação de microrganismos, acelerando sua deterioração. A pecuária de corte tem grande importância socioeconômica no Brasil, que possui um dos maiores rebanhos bovinos e é líder em exportações de carne bovina. A estimulação elétrica (EE) aplicada à carcaça bovina logo após o abate ajuda a melhorar a qualidade da carne, influenciando o pH e a retenção de água. Essa técnica evita o endurecimento da carne, especialmente em raças como o Nelore. Além disso, a EE contribui para a maciez e coloração adequadas da carne, tornando-a mais atrativa ao consumidor.

Palavras-chave: Bovinocultura de corte. Manejo. Frigorífico.