

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO MÚSCULO PECTORALIS MAJOR DE FRANGOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE INULINA

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

MEDEIROS; FABRIZIA MELO DE ¹, MENEZES; ANA PAULA ALVES ², ARAÚJO; ANTÔNIA DAIANA ANDRADE DE ³, RODRIGUES; FERNANDA BARROS ⁴

RESUMO

Nos últimos anos, o uso de agentes antimicrobianos (antibióticos e quimioterápicos) vem sendo bastante questionado entre a comunidade científica e o setor avícola, pois, ainda que, estes melhorem a produtividade através de melhorias na saúde intestinal dos animais, os mesmos induzem a resistência cruzada por bactérias patogênicas e deixam resíduos nos produtos. Nesse sentido, alternativas de substituição estão sendo estudadas, como é o caso dos prebióticos, ingredientes alimentares que não sofrem ação das enzimas digestivas do hospedeiro, mas que estimulam seletivamente o crescimento e a atividade de bactérias endógenas benéficas ao animal, como os *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*. A inulina, polissacarídeo encontrado no rizoma de algumas plantas, principalmente a chicória, assume uma posição de destaque na modulação hormonal, produção de peptídeos gastrointestinais, equilíbrio do metabolismo de macronutrientes e da flora intestinal. Entretanto, poucos são os estudos relacionados a influência deste aditivo na composição da carne de frango. Assim, objetivou-se avaliar a composição química do músculo do peito de frangos alimentados com diferentes níveis de inulina. O trabalho foi realizado no Setor de Avicultura do IFCE *campus* Crateús, no qual foram usados 80 pintos machos, com um dia de idade, da linhagem Peito Duplo, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos e quatro repetições de cinco aves cada. Os tratamentos consistiram em quatro dietas experimentais, sendo uma ração controle (sem inulina) e as demais com níveis crescentes de inclusão de inulina: 0,1%, 0,2% e 0,3%. As rações experimentais e a água foram fornecidas à vontade durante o experimento. Avaliou-se, no laboratório de Química do campus, amostras de peito (*Pectoralis major*) provenientes de 48 aves selecionadas segundo o peso médio da parcela aos 42 dias de idade. Os parâmetros avaliados foram umidade, proteína, lipídeos e cinzas, conforme a metodologia descrita pelo Instituto Adolf Lutz (2008). Os dados foram submetidos à ANOVA e teste de *Tukey* a 5% de significância. Os resultados variaram, da seguinte forma: 75,74% a 76,96% (umidade); 7,34% a 8,06% (proteína); 7,38% a 7,61% (lipídeos); 6,21% e 7,96% (cinzas). Embora, os teores de proteína encontrem-se bem abaixo do valor mínimo determinado pelo MAPA para peito de frango sem pele, que é de 20-22%, os valores de umidade encontraram-se dentro do recomendado por outros autores, sendo de 70-75%. Em relação ao conteúdo de lipídeos, foi observado valores bem superiores à média descrita na literatura (1,5% a 5,3%), o que nos leva a inferir que, há uma necessidade de maior restrição do nível energético da dieta para a linhagem estudada, vinculada ao ajuste da densidade nutricional, no intuito de se produzir uma carne de frango com menor teor de gordura. Não houve diferença ($P>0,05$) para as variáveis estudadas entre os tratamentos, o que nos permite deduzir que, as concentrações de inulina analisadas não foram suficientes para promover qualquer alteração ou que algum outro componente presente na ração possa ter bloqueado a funcionalidade do prebiótico. Desse modo, pode-se concluir que a inclusão de inulina em dietas para frangos, da linhagem Peito Duplo, não influencia na composição química do músculo *Pectoralis major*.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Composição química,

¹ DOCENTE - IFCE campus Crateús, fabrizia.medeiros@ifce.edu.br

² GRADUADA - IFCE campus Crateús, anapaula.ta@gmail.com

³ DOCENTE - IFCE campus Ubajara, daiana.andrade@ifce.edu.br

⁴ GRADUADA - IFCE campus Crateús, fernandabarros201@gmail.com

