

CEDRO; Olga¹, CAMPOS; Vinicius Peixoto Campos², NASCIMENTO; Edvânia Santos³, OLIVEIRA; Ana Patrícia David de⁴, BAGALDO; Adriana Regina⁵

RESUMO

A adição de lipídios torna-se alternativa para a nutrição de animais confinados, pois promove aumento da densidade energética das dietas, aumentam a capacidade de absorção de vitaminas lipossolúveis, fornecem ácidos graxos essenciais e atuam como precursores de diferentes metabólitos. Os suplementos lipídicos na dieta de ruminantes podem melhorar a utilização de nutrientes, incrementar as produções de carne e possibilitar a manipulação da composição em ácidos graxos destes produtos, desta forma a qualidade da carne caprina pode ser influenciada com a adição de lipídios na sua alimentação. Objetivou-se avaliar a inclusão de até 6% de óleo de soja na qualidade da carne de cabritos terminados em confinamento. O experimento foi realizado na Fazenda Experimental do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológica da UFRB. Foram utilizados 32 cabritos, castrados, Anglo Nubianos, com peso vivo inicial de 26 ± 3 kg e distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado. Os animais foram alojados em baias individuais, com comedouros e bebedouros, receberam níveis de óleo de soja (0, 2, 4 e 6% da MS da dieta) na dieta total duas vezes ao dia, na proporção de volumoso: concentrado (50:50). As dietas foram formuladas com 14% de PB, para um ganho de peso diário de 200g. Os animais foram abatidos em abatedouro comercial inspecionado. Após o término do processo de abate. Foram coletados o músculo *Longissimus lumborum* esquerdo de cada animal para a determinação da cor, composição centesimal e perfil de ácidos graxos. Para determinação da cor foram cortados dois bifes de cada amostra e as coordenadas foram lidas usando um colorímetro Minolta CR-10, calibrado para um padrão branco, usando o iluminante D65 e um observador de 10°. A composição centesimal (matéria seca, proteína, cinza e extrato etéreo) do músculo foi determinada de acordo com AOAC (2005). A extração de lipídio total foi realizada por extração a frio de acordo com Bligh e Dyer (1959). Os níveis de inclusão do óleo de soja não alteraram os valores médios de luminosidade (L^*), teor de vermelho (a^*), teor amarelo (b^*), A cor da carne dos cabritos apresentou valores de vermelho e de amarelo dentro dos padrões característicos da carne caprina em função, possivelmente, do baixo teor de gordura intramuscular. A composição centesimal não foi afetada o que pode ser explicado pela menor sensibilidade de alterações na carne quando comparada ao efeito na composição do leite. A adição de óleo de soja não afetou o perfil de ácidos graxos do músculo *Longissimus lumborum* dos cabritos terminados em confinamento e manteve os valores de $\omega 6$ e $\omega 3$ na proporção de três partes de $\omega 6$ para uma $\omega 3$ (3,77 e 1,76), a relação ácidos graxos poliinsaturados: ácidos graxos saturados (0,11) e os teores de ácidos graxos oleico (C18:1n9c), com média 37,58%, o palmítico (C16:0), com 24,06% e o esteárico (C18:0), com 17,03%, dentro do recomendado no perfil da carne de cabritos. Desta forma, a inclusão de até 6% de óleo de soja pode ser recomendada nas dietas de cabritos terminados em confinamento sem comprometer a qualidade da carne.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e Produção de Ruminante, Ácidos Graxos, Caprinos, *Longissimus lumboru*

¹ Doutoranda em Zootecnia, Universidade Federal da Bahia, olgacedro@hotmail.com

² Doutorando em Zootecnia, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, vini_campus18@hotmail.com

³ Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, vania.santos.nascimento@gmail.com

⁴ Pós Doutoranda, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ana.david28@gmail.com

⁵ Docente, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, arbagaldo@gmail.com