

ARCO; Thais Fernanda Farias de Souza<sup>1</sup>, ÍTAVO; Camila Celeste Brandão Ferreira <sup>2</sup>, ANDRADE; Priscila Bernardo de <sup>3</sup>, MIGUEL; Aline Aparecida da Silva<sup>4</sup>, SILVA; Bruno do Prado<sup>5</sup>

## RESUMO

O mercado de carne ovina tem crescido no Brasil, deixando de ser apenas um produto consumido regionalmente, com potencial de alcance nacional. No entanto precisa-se de melhorias no sistema de produção buscando maior oferta para comercialização. Sabe-se que a nutrição materna tem efeito sobre o desempenho da prole e sob os aspectos qualitativos da carne. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar as características da carcaça de cordeiros em função dos níveis de suplementação das ovelhas na gestação e lactação. O experimento foi realizado no Setor de Ovinocultura da Fazenda Escola da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, localizada no município de Terenos – MS. Foram utilizadas 60 matrizes  $\frac{1}{2}$  sangue Texel distribuídas em função do peso inicial, escore de condição corporal (ECC) e ordem de parto em dois grupos de suplementação proteico energético para atendimento de 7,5% e 15% de suas exigências proteicas e energéticas na gestação e lactação. Utilizaram-se 30 cordeiros Texel, que durante o aleitamento materno receberam suplementação em *creep feeding* contendo 23% de Proteína Bruta e 3,2 Mcal de Energia Metabolizável/Kg de matéria seca. Os cordeiros foram abatidos aos 4 meses de idade, e foram mantidos em jejum alimentar por 16 horas antes do abate. O abate ocorreu em frigorífico comercial, e ao término da evisceração, as carcaças foram pesadas para obtenção do peso da carcaça quente (PCQ), calculando-se o rendimento de carcaça quente (RCQ) através da relação entre o peso da carcaça quente e o peso vivo ao abate. O pH foi medido no músculo *Longissimus dorsi* logo após o abate, após a medição do pH, as carcaças foram transferidas para câmara frigorífica a 4°C, onde permaneceram por 24 horas, penduradas pelos tendões em ganchos apropriados para manutenção das articulações tarsos metatarsianos distanciadas em 17 cm. A espessura de gordura subcutânea (EGS) foi obtida utilizando-se um paquímetro no músculo *Longissimus dorsi*, entre 12ª e 13ª costelas. Os tratamentos foram distribuídos em delineamento em blocos casualizados, avaliados por meio de análises de variância e as médias comparadas pelo teste F, em nível de 0,05 de significância. Não houve efeito do nível nutricional materno sobre as variáveis de peso vivo ao abate (34,90 kg), PCQ (15,38 kg), RCQ (43,92 %), pH (5,44) e EGS (1,01 mm). Os valores encontrados para o pH estão dentro dos padrões para a carne ovina, pois valores de pH inferiores a 5,4 favorecem a ocorrência da carne PSE (pálida, macia (crua) e exsudativa) e valores de pH acima de 6,0 favorecem a ocorrência da carne DFD (escura, firme e seca). Os diferentes níveis de suplementação das ovelhas na gestação e lactação não diferiram quanto as características de carcaça dos cordeiros, portanto, visando o custo benefício da produção, recomenda-se suplementar ovelhas em 7,5% de suas exigências na gestação e lactação para produção de cordeiros de qualidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** nutrição e produção de ruminantes, produção de ovinos, programação fetal, qualidade de carne, suplementação

<sup>1</sup> Pós-graduanda - UFMS; thaisfernandaarco@gmail.com

<sup>2</sup> Professora – UFMS; camila.itavo@ufms.br

<sup>3</sup> Pós-graduanda - UFMS; pri.zootecnia.ufrrj@gmail.com

<sup>4</sup> Pós-graduanda - UFMS; alineasmiguel@gmail.com

<sup>5</sup> Graduando em Zootecnia - UFMS; buno.prado2612@gmail.com