

QUALIDADE DE OVOS DE CODORNAS JAPONESAS ALIMENTADAS COM BAGAÇO DE LARANJA DESIDRATADO SUPLEMENTADA COM XILANASE E B-GLUCANASE EM DIFERENTES PERÍODOS DE ARMAZENAMENTO SOBRE REFRIGERAÇÃO

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

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

PAULO; Lorrayne Moraes de ¹, GOUVEIA; Alison Batista Vieira Silva Gouveia², SAMPAIO; Stéfane Alves ³, STRINGHINI; José Henrique⁴, MINAFRA; Cibele Silva⁵

RESUMO

O Brasil é um país tropical que consegue produzir uma quantidade diversificada de alimentos, gerando subprodutos, coprodutos e resíduos, que possuem grande capacidade de uso na alimentação animal, buscando uma cadeia de produção mais sustentável para o meio ambiente, sem prejudicar o desempenho, saúde dos animais e a qualidade dos produtos de origem animal como carne, leite e ovos. O bagaço de laranja é um coproduto da indústria de sucos, possui considerável valor energético, rico em pectina e com alto teor de fibras, o que apresenta limitações na alimentação de monogástricos. A utilização de enzimas carboidrases β -glucanase e xilanase pode auxiliar na redução da viscosidade da digesta, de fatores antinutricionais e melhorar a disponibilidade dos nutrientes presentes nestes alimentos. Portanto, objetivou-se avaliar os parâmetros de qualidade de ovos de codornas alimentadas com 10% de bagaço de laranja desidratado (BLD) suplementados com β -glucanase e xilanase em diferentes períodos de armazenamento. O delineamento utilizado foi inteiramente casualizado (DIC), em esquema fatorial 2x2x3, sendo constituído por: Tratamento Controle, a base de milho e farelo de soja; Controle + β -glucanase e xilanase; Controle + 10% BLD; Controle + 10% BLD + β -glucanase e xilanase e três períodos de armazenamento dos ovos aos 7, 14 e 21 dias. Para avaliação da qualidade dos ovos, foram realizadas 3 dias de coleta, um dia para cada período de armazenamento, os ovos foram identificados e mantidos em refrigeração, foram coletados 24 ovos por tratamento, 96 ovos por dia e 288 ovos no total. As variáveis de qualidade de ovos analisadas foram: Peso do Ovo (g), Unidade Haugh, Gravidade Específica (g/cm³), Porcentagem de Gema (%), Albúmen (%), Casca (%) e Espessura de Casca (mm). Os dados foram submetidos à análise de variância, considerando a 5% de probabilidade, e em caso de significância as médias foram comparadas por meio do teste de Tukey. Não houve efeito ($p>0,05$) da utilização de β -glucanase e xilanase nos parâmetros analisados. A inclusão do bagaço de laranja aumentou ($p<0,05$) a % de gema (32,13 sem BLD; 34,05 com BLD) e reduziu a % de albúmen (60,50 sem BLD; 58,60 com BLD). Houve efeito do período de armazenamento ($p<0,05$) em que, com o aumento no tempo de armazenamento, incrementou a % de gema (31,49 - 7 dias; 33,40 - 14 dias; 34,33 - 21 dias). Houve efeito ($p<0,05$) para unidade Haugh (92,20 - 7 dias; 90,75 - 14 dias; 90,13 - 21 dias), gravidade específica (1,066 - 7 dias; 1,066 - 14 dias; 1,062 - 21 dias), % de albúmen (60,96 - 7 dias; 59,13 - 14 dias; 58,60 - 21 dias) e % casca (7,46 - 7 dias; 7,54 - 14 dias; 7,06 - 21 dias). Conclui-se que a utilização de β -glucanase e xilanase, assim como a inclusão de 10% de bagaço de laranja desidratado não interferem de maneira negativa na qualidade de ovos de codornas, contudo, o período de armazenamento influencia diretamente a qualidade dos ovos mesmo este estando mantido sobre refrigeração.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de não ruminantes, alimento alternativo, carboidrases, coproduto, unidade Haugh

¹ Universidade Federal de Goiás, lorraynemoraesrv@gmail.com

² Universidade Federal de Goiás, alisonmestre28@gmail.com

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, stefanesamp@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Goiás, henrique@ufg.br

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Rio Verde, cibele.minafra@ifgoiano.edu.br