

RENDIMENTOS DE CARCAÇA DE CORDEIROS TERMINADOS EM CONFINAMENTO, RECEBENDO DIFERENTES FONTES DE ÓLEO VEGETAL

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

OLIVEIRA; José Franklin Athayde¹, OLIVEIRA; Rodrigo Vidal², ARAÚJO; Wallyson Marques Araújo³, SILVA; Leomar Tavares da Silva⁴, LEMOS; Lamara Gabriele da Souza⁵

RESUMO

Os óleos vegetais vêm sendo utilizados como ingredientes na alimentação animal, por apresentar maior aporte energético, aproximadamente o dobro de energia comparado com os carboidratos. Além de fornecerem ácidos graxos essenciais e vitaminas lipossolúveis, os óleos vegetais reduzem o incremento calórico, e aumentam a eficiência de utilização de energia metabolizável para o crescimento. Neste contexto, torna-se de grande importância avaliar o efeito de fontes lipídicas sobre o rendimento de carcaças quente e fria, as quais estão diretamente relacionadas com a quantidade e qualidade de carne comercializável, também contribui com a classificação e tipificação de carcaças, que atenda os diferentes mercados de produtos cárneos. Portanto, objetivou-se avaliar os rendimentos de carcaça quente e fria de cordeiros terminados em confinamento recebendo diferentes fontes de óleos vegetais (óleo de canola; óleo de coco; óleo de girassol e controle) na ração. Foram utilizados 32 cordeiros mestiços (Santa Inês e Dorper), com idade média de 60 dias e peso vivo médio inicial de 23,5 kg, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, contendo 4 tratamentos e 8 repetições. Os animais foram submetidos a 20 dias de adaptação, e mais 40 dias de experimento, totalizando 60 dias. Foram alojados em baías individuais (1 x 1,5 m), contendo comedouro e bebedouro. As dietas experimentais foram formuladas de acordo com o NRC (2007) para um ganho de peso médio diário de 200g/animal/dia, isoprotéica e isoenergética a base de cana-de-açúcar hidrolisada (50%), milho (25%), farelo de soja (15%) farelo de trigo (3%) e núcleo mineral (1,5%) com a inclusão de diferentes fontes de óleo ao nível de 6% da matéria seca. As dietas foram oferecidas de manhã e à tarde (09:00 e 17:00 horas). Os animais foram abatidos ao término do período experimental, com peso médio final de 37 kg, em um frigorífico comercial contendo o Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), atendendo assim todas exigências quanto às normas de abate humanitário. As carcaças foram pesadas logo após a esfola e evisceração dos animais (abate) para obtenção do peso de carcaça quente (PCQ). As carcaças foram submetidas ao resfriamento por 24 horas a uma temperatura de 5°C, obtendo-se então os valores de Peso de Carcaça Fria (PCF). Calculou-se o rendimento de carcaça quente (RCQ = PCQ/PA × 100), o rendimento de carcaça fria (RCF = PCF/PVA × 100), assim como a porcentagem de perda de peso por resfriamento (PPR = (PCQ-PCF)/PCQ × 100). Os dados foram submetidos à análise de variância pelo PROC GLM do SAS e as médias comparadas pelo teste de Tukey (5%). As rações experimentais contendo as diferentes fontes de óleos vegetais não influenciaram ($p>0,05$) os pesos de carcaça quente e fria e os rendimentos de carcaça quente e fria, obtendo valores médios de 17,97 kg para PCQ, 17,31 para PCF, 46,48% para RCQ, 45,69% para RCF e 1,88% para PPR. Conclui-se que a inclusão de diferentes fontes de óleos vegetais ao nível de 6% na ração não influencia os pesos e rendimentos de carcaça quente e fria, assim como a perda por resfriamento, de cordeiros terminados em confinamento.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Óleos vegetais, Cordeiros, Carcaça, rendimentos de carcaça

¹ Doutorando em Zootecnia - UFG, franklinathaydejuridico@gmail.com

² Professor Associado - FAV/UnB, rodrigovidal@unb.br

³ Graduando em Zootecnia - Ufpi, wallisomarques@gmail.com

⁴ Graduando em Medicina Veterinária - Uniceplac, leomarltis@gmail.com

⁵ Graduando em Agronomia - UnB, lamara.agronomia@gmail.com

