

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA CARNE DE CORDERIOS DE DOIS GRUPOS GENÉTICOS SUBMETIDOS A DIETAS COM DIFERENTES RELAÇÃO VOLUMOSO:CONCENTRADO

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

NOBRE; Maria Eduarda Medeiros¹, PRADO; Luana Monte Prado², SANTOS; Jaine de Sousa Santos³, OLIVEIRA; Delano de Sousa Oliveira⁴, ROGÉRIO; Marcos Cláudio Pinheiro⁵

RESUMO

A procura por carne ovina tem aumentado nos últimos anos, especialmente por consumidores cada vez mais exigentes com relação à qualidade do produto ofertado. Existem fatores que influenciam as características relacionadas à quantidade e à qualidade das carcaças, dentre eles destaca-se a diferentes grupos genéticos de ovinos e alimentação, sobretudo quando fornecidos dietas com diferentes quantidades de volumoso e concentrado. Nesse contexto, objetivou-se avaliar a composição química de cordeiros de dois grupos genéticos submetidos a dietas com diferentes relação volumoso:concentrado. Foram utilizados 20 ovinos machos com aproximadamente quatro meses de idade e peso médio de 18,8 kg. Os animais foram distribuídos em delineamento inteiramente ao acaso, em arranjo fatorial 2 x 2, composto por dois grupos genéticos (Morada Nova e Santa Inês) e duas relações volumoso:concentrado (14:86 e 55:45). Foram quantificados os teores de umidade, matéria mineral, proteína e lipídios da carne dos cordeiros aqui avaliados. Os dados foram submetidos à análise de variância pelo procedimento GLM do pacote estatístico SAS a 5% de significância. Quando detectadas diferenças significativas entre os tratamentos para as variáveis em estudo, as mesmas foram comparadas pelo teste de Tukey ao mesmo nível de significância. Não houve interação entre grupos genéticos e diferentes relação volomoso:concentrado. Já o grupo genético exerceu influência sobre os teores de proteína da carne, sendo os animais Santa Inês a apresentarem maiores valores. Já em relação as diferentes relação volumoso:concentrado, dietas com relação de 14:86 proporcionaram maior teor de lipídios na carne dos cordeiros. O maior teor de lipídios observado na carne dos cordeiros submetidos a dietas com maior quantidade de concentrado (14:86) pode ser atribuído ao alto nível de energia. Na composição de gordura da carne, em geral, a sua quantidade depositada é um resultado do equilíbrio entre a energia ingerida e gasto de energia pelo animal. Os valores verificados para a composição química avaliados nesta pesquisa encontram-se dentro dos padrões aceitáveis para carne de ovinos. Pois a composição centesimal dos nutrientes na carne ovina apresenta uma variação de 69,5 a 76% de umidade, 0,70 a 1,2% de cinzas, 2,0 a 8,3 % de lipídios e 19,5 a 24,5% de proteína. Levando-se em consideração esses aspectos, grupo genético e diferentes quantidades de volumoso e concentrado na dieta de cordeiros terminados em confinamento influenciam a composição química da carne.

PALAVRAS-CHAVE: nutrição e produção de ruminantes, dietas, ovinos

¹ Universidade Estadual Vale do Acaraú, duda.medeiros@live.com

² Universidade Estadual Vale do Acaraú, luanamontep@gmail.com

³ Universidade Estadual Vale do Acaraú, jaynesousa.s@gmail.com

⁴ Universidade Estadual Vale do Acaraú, delanozootecnia@gmail.com

⁵ Embrapa Caprinos e Ovinos, marcosclaudio@gmail.com