

INFLUÊNCIA DOS NÍVEIS DE TORTA DE CRAMBE SOBRE AS CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DA CARNE DE OVELHAS TERMINADAS EM CONFINAMENTO

Anschau, D.A., Yoshihara, M.M., Goes, R.H.T.B., Fernandes, A.R.M., Cunha, C.M..

No sistema de produção animal, a alimentação representa o item de maior custo, em função disso, a utilização de alimentos alternativos tem se destacado como bons componentes energéticos para a ração de ruminantes. A torta de crambe apresenta um ingrediente com bom teor protéico e elevado teor de fibras de baixa digestibilidade, com potencial de uso para ruminantes. Oriunda do processo de prensagem mecânica para extração do óleo constitui-se do pericarpo, rico em fibras, e dos cotilédones, que são ricos em proteínas e óleo residual. Este trabalho foi realizado com objetivo de avaliar inicialmente as características qualitativas da carne de ovelhas terminadas em confinamento alimentadas com níveis crescentes de torta de canola, onde o mesmo foi trocado por níveis crescentes de torta de crambe em substituição ao farelo de soja. Foram utilizados 15 ovinos mestiços (1/2 Santa Ines x 1/2 sem raça definida), fêmeas na fase de terminação, distribuídas em quatro tratamentos: T1 = 0% de inclusão de torta de crambe; T2 = 5% de inclusão de torta de crambe; T3 = 10% de inclusão de torta de crambe; T4 = 15% de inclusão de torta de crambe, e a silagem de milho como volumoso. Os animais foram abatidos de acordo com o índice de escore corporal, após o abate as carcaças foram resfriadas em câmara fria por 24 horas a 4°C. Após o resfriamento da carcaça o músculo *Semimembranosus* foi retirado para a realização da análise instrumental. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado (DIC). Não foram observadas diferenças significativas ($P > 0,05$) nas características físicas do músculo *Semimembranosus*, que apresentaram os seguintes valores médios, perda de peso por cozimento (35,11%), força de cisalhamento (3,50 kgf/cm²), capacidade de retenção de água (75,74%), luminosidade (33,07), intensidade de vermelho (19,80) e intensidade de amarelo (5,02%). Os níveis de torta de crambe em substituição parcial não interferem nas características qualitativas de ovelhas terminadas em confinamento.