

OLÉO DE COPAÍBA (*Copaifera sp.*) NA ALIMENTAÇÃO DE CORDEIROS CONFINADOS, EM SUBSTITUIÇÃO A MONENSINA.

Carmo, Adrielly Aparecida do¹ (adrielly_ap97@hotmail.com), **Oliveira, Euclides Reuter de**² (euclidesoliveira@ufgd.edu.br), **Moura, Lais Valenzuela**³ (valenzuelamoura@bol.com.br), **Fernandes, Alexandre Rodrigo Mendes**²(alexandrefernandes@ufgd.edu.br), **Barbosa, Rafael Santana**¹(Rafael_santanab@live.com), **Pereira, Thais Lemos**¹ (thais-lemos01@hotmail.com).

¹ Docente em Zootecnia, FCA/UFGD, Dourados – MS, bolsista CNPq.

² Docentes do curso de Zootecnia, FCA/UFGD, Dourados – MS.

³ Bolsista EXP-B, FCA/UFGD, Dourados – MS. CNPq.

Objetivou-se avaliar o efeito da adição de diferentes níveis do óleo de copaíba sobre os parâmetros de características qualitativas e quantitativas da carcaça de cordeiros. Foram utilizados 30 ovinos, mestiços with dorper, machos não castrados, com idade média de 8 meses e peso corporal médio de 22 kg. Os tratamentos avaliados foram: T1 – 25 mg/kgMS⁻¹ de inclusão de monensina; T2 – 0g de inclusão de óleo de copaíba/ monensina; T3 – 0,5g de inclusão de óleo de copaíba; T4 – 1,0g de inclusão de óleo de copaíba e T5 – 1,5g de inclusão de óleo de copaíba. A relação volumoso:concentrado utilizada foi de 53:47. O volumoso utilizado foi feno de gramíneas do gênero *Cynodon spp.* (Jiggs, Tifton 68 e Tifton 85). Estes foram triturados e misturados na mesma proporção. O concentrado foi uma mistura padrão para todos os tratamentos. O delineamento experimental utilizado foi bloco casualizados com 6 (seis) repetições por tratamento utilizando a covariável, o peso inicial. O abate ocorreu quando os animais atingiram os pesos corporais pré-determinados. Após as carcaças estarem limpas e resfriadas, foram seccionadas longitudinalmente e separadas em duas meias-carcaças. Para as análises instrumentais de pH, colorimetria, capacidade de retenção de água (CRA), perda de peso por cozimento (PPC) e força de cisalhamento (FC); e centesimais de umidade, proteína, extrato etéreo e matéria mineral (AOAC, 2005) foram colhidas, da meias-carcaças esquerda, os músculos *Semimembranosus* (SM) e *Gluteobiceps* (GB/pernil); o músculo *Longissimus dorsi* (LD/lombo) e o músculo *Triceps brachii* (TB/paleta). Já as medidas realizadas na carcaça foram espessura de gordura de cobertura, comprimento externo e interno da carcaça, comprimento da perna, largura de perna, profundidade de perna, profundidade de peito, perímetro de garupa, espessura de gordura do esterno. Conclui-se que a inclusão do óleo de copaíba na dieta dos cordeiros não influenciou a qualidade da carne dos cordeiros, podendo assim ser utilizado como um potencial substituto da monensina.

Palavras-Chave: qualidade, ovinos, maciez

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul (Fundect) e a Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD).