

### ANÁLISE CENTESIMAL DO MÚSCULO TRÍCEPS BRACHII DE CORDEIROS ALIMENTADOS COM SOJA, CANOLA E CRAMBE

**Alessandra Barbosa De Rezende Siqueira (alessandra.siqueira@outlook.com)**

**Luiz Henrique Silvestrini Martins (luizhenriquesm@hotmail.com)**

**Luana Liz Medina Ledesma (luanaliz2009@hotmail.com)**

**Mirelly Tainá Ramos De Souza (mi\_taina@hotmail.com)**

**Rafael Henrique De Tonissi E Buschinelli De Goes (rafaelgoes@ufgd.edu.br)**

**Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)**

A utilização de grãos de oleaginosas em dietas de ruminantes tem sido frequente no Brasil em virtude da sua boa relação custo como fonte de energia. Esses grãos apresentam bons teores de proteínas e possuem alto teor de ácidos graxos, importantes na fase final de terminação. Assim, objetivou-se nesse estudo avaliar os efeitos da utilização de dietas com grãos de soja, canola e crambe na composição centesimal do músculo Triceps brachii. O experimento foi desenvolvido no setor experimental de pequenos ruminantes da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados-MS. Utilizou-se 24 cordeiros sem raça definida não castrados com  $21,1 \pm 6,4$  kg de peso vivo inicial e idade média de 5 meses, mantidos em baias individuais em sistema de confinamento. Os cordeiros foram alimentados ad libitum durante 70 dias com ração formulada na proporção volumoso:concentrado de 25:75. As dietas foram compostas por três tratamentos diferentes: grão integral moído de soja, canola e crambe, além de feno de capim Piatã como volumoso. Após o abate, os animais foram esfolados, eviscerados e as carcaças resfriadas em câmara frigorífica por 24 horas a uma temperatura de 2°C, após o resfriamento, as carcaças foram pesadas e seccionadas ao longo da linha média dividindo-a em duas meias carcaças e o músculo Triceps brachi foi dissecado a partir da paleta. As análises para determinação da composição centesimal da carne foram feitas após o descongelamento das amostras e remoção da gordura subcutânea, estas foram trituradas em processador de alimentos até a obtenção de uma massa homogênea. Foram pré-secas em estufa com circulação forçada de ar a 55°C por 72 horas e ao final da pré-secagem, moídas, para determinação do teor de umidade, proteína bruta, extrato etéreo e matéria mineral. O delineamento utilizado foi inteiramente casualizado e os dados foram submetidos a análise de variância a 5% de significância. A variedade de grão foi estabelecida como efeito fixo, sendo as características centesimais as variáveis dependentes. Observou-se que para todas as variáveis analisadas não houve efeito estatístico significativo ( $P>0,05$ ) entre os tratamentos. As porcentagens médias dos teores de matéria seca, proteína bruta, extrato etéreo e matéria mineral obtidos foram  $24,49 \pm 2,36$ ;  $20,47 \pm 1,76$ ;  $10,92 \pm 2,82$ ;  $4,67 \pm 0,39$  respectivamente. Portanto, conclui-se que a utilização de oleaginosas na dieta de cordeiros não influenciaram na composição centesimal do músculo Triceps brachii.

**Palavras-chave:** oleaginosas, cordeiros, carcaças, Triceps brachii.