



ÁCIDOS GRAXOS DO CONTEÚDO CECAL E DA CARNE DE COELHOS ALIMENTADOS COM RAÇÃO CONTENDO ADITIVOS NATURAIS, QUITOSANA OU PROBIÓTICO.

Tacyana Rigo Pena (tacyanapena08@gmail.com)
Andrea Maria De Araújo Gabriel (andreagabriel@ufg.edu.br)
Euclides Reuter Oliveira (oliveira@ufgd.edu.br)
Jefferson Rodrigues Gandra (jerffersongandra@unifesspa.edu.br)
Arlene Sobrinho Ventura (arlenesventura@gmail.com)
Claudia Andrea Lima Cardoso (claudiacardosouems1@gmail.com)

Objetivou-se com este estudo verificar a o efeito da inclusão probióticos e quitosana em dietas de coelhos, em crescimento, sobre o perfil lipídico cecotrófico e da carne. O experimento foi realizado na Fazenda Experimental de Ciências Agrárias da UFGD. Foram utilizados 24 coelhos brancos da raça Nova Zelândia, com 60 dias de vida, alojados em gaiolas individuais. Os tratamentos consistiram do fornecimento de uma ração testemunha, sem adição de aditivos (CON), e duas rações contendo 4g/kg de MS de quitosana (QUII) e 4g/Kg de MS de probiótico (PRO). As rações experimentais foram isonitrogenadas e balanceadas para animais em crescimento. A água foi fornecida ad libidum e a ração, previamente pesada, foi disponibilizada três vezes ao dia, 07h, 12h e 17h. Passados os 45 dias experimentais, os animais foram eutanasiados (CEUA/UFGD, protocolo nº 16/2018). Para a avaliação do perfil lipídico cecotrófico e da carne, foram coletadas amostras de cecotrofos nos dias 15, 30 e 45 do período experimental e a carne, após o abate. O perfil de ácidos graxos foi analisado por cromatografia gasosa usando coluna capilar de sílica SP-2560 e padrão (CRM-164, Comissão das Comunidades Europeias, Bureau Comunitário de Referência, Bruxelas, Bélgica). Após análise de variância verificou-se que houve aumento nos ácidos oleico ($P = 0,018$) e linoléico ($P = 0,013$) no cecotrofo de coelhos alimentados com aditivos em comparação ao grupo CON, conseqüentemente, o S insaturado ($P = 0,003$), S monoinsaturado ($P = 0,013$) e S poliinsaturado ($P = 0,006$) também foram aumentados pela adição de aditivos. Quando comparados o QUI e o PRO, houve uma diminuição no mirístico ($P = 0,006$) e palmítico ($P = 0,043$) nos animais alimentados com dietas contendo QUI, depois no grupo PRO, sem efeito ($P > 0,05$) para outros ácidos graxos cecotróficos avaliados. Em relação ao perfil de ácidos graxos da carne, os animais alimentados com aditivos apresentaram diminuição de 17% no ácido araquidônico ($P = 0,022$), aumento de 2% e 6,6% no ácido behênico ($P = 0,032$) e ácido erúcido ($P = 0,025$), respectivamente, em comparação ao grupo CON. Houve uma diminuição ($P = 0,045$) do ácido linoléico na carne de animais alimentados com QUI em comparação à dieta PRO, como conseqüência, a razão Omega-6 ($P = 0,045$) e UFA / SFA ($P = 0,071$) também diminuiu para animais do grupo QUI comparado ao grupo PRO. Também o QUI aumentou o ácido erúcido ($P = 0,017$) e diminuiu o índice hipocolesterolêmico ($P = 0,031$) em comparação com coelhos alimentados com PRO. Estes resultados indicam que o probiótico melhorou o perfil de ácidos graxos no conteúdo cecal e a na carne de coelhos, quando comparados ao tratamento que continha quitosana.

Agradecimentos: À UFGD e Biomart Nutrição Animal

14º ENEPE UFGD

11º ENCONTRO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

14º ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

14º ENCONTRO DE EXTENSÃO

13º ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO

**REINVENTANDO CAMINHOS: DESAFIOS E OPORTUNIDADES
PARA O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO**

