



EFEITO DE DIFERENTES NÍVEIS DO OLEORRESINA DE COPAÍBA SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA CARNE DE CORDEIROS PANTANEIROS

Aylpy Renan Dutra Santos (renanufma@hotmail.com)
Luís Ernesto Ferronato Porto (luis888ernesto@gmail.com)
Jessica De Carvalho Pantoja (jessicka.carvalho17@gmail.com)
Cristiane Rebouças Barbosa (cris_ag10@hotmail.com)
Renata Alves Das Chagas (renataalveszootec@gmail.com)
Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)

Diversas estratégias vêm sendo desenvolvidas e implantadas com o propósito de melhorar a qualidade da carne ovina. Nesse sentido, a utilização de óleos vegetais na dieta como aditivos naturais constitui uma alternativa, pois estes compostos modificam a fermentação ruminal e com isso, podem alterar a composição química da carne. Ante o exposto, objetivou-se avaliar o efeito da adição de diferentes níveis do oleorresina de copaíba sobre a composição química da carne de cordeiros terminados em confinamento. Vinte e quatro cordeiros da raça Pantaneira foram alojados em baias individuais e distribuídos em um delineamento de blocos casualizados com três tratamentos e oito repetições. Os tratamentos consistiram em três dietas experimentais: Controle – dieta com adição de ionóforo (Taurotec); Copaíba 0,5 – dieta com adição de 0,5 ml/animal/dia do oleorresina de copaíba; Copaíba 1,0 – dieta com adição de 1,0 ml/animal/dia do oleorresina de copaíba. As dietas foram formuladas visando atender as exigências de ovinos com ganho de peso de 300 g/dia, sendo compostas por 80% de concentrado (milho moído, farelo de soja e premix) e 20% de volumoso (feno de aveia). As dietas foram fornecidas em duas refeições diárias, às 07 horas e às 15 horas. Ao completar 56 dias de confinamento, os animais foram submetidos a um jejum de sólidos por 16 horas, e foram abatidos posteriormente. Após o abate, as carcaças foram pesadas, acondicionadas por 24 horas em câmara fria a 3 °C e procedeu-se a retirada de uma amostra do músculo Longissimus lumborum para análise da composição química. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância, e quando significativos, os valores médios foram comparados pelo teste Tukey a 5% de significância. A adição do oleorresina de copaíba na dieta alterou o teor de proteína ($P < 0,05$) da carne, mas não alterou o teor de umidade e cinzas ($P > 0,05$). O teor de proteína da carne diminuiu quando os animais foram alimentados com oleorresina de copaíba. Assim, o maior valor de proteína foi obtido na dieta controle, sendo 21,58%. A menor concentração de proteína na carne dos cordeiros alimentados com oleorresina de copaíba é devido ao maior valor de extrato etéreo da carne destes animais. Neste estudo, observou-se que o oleorresina de copaíba na dieta aumentou o teor de extrato etéreo da carne, mesmo não havendo diferença estatística. Possivelmente, a ausência de efeito ocorreu em função dos altos coeficientes de variação (33%) desta variável. A adição do oleorresina de copaíba na dieta de cordeiros confinados reduz o teor de proteína e aumenta o teor de extrato etéreo do músculo Longissimus lumborum

Agradecimentos: UFGD e CAPES.