

## **BIOPRODUTO NA ALIMENTAÇÃO DE RUMINANTES: AVALIAÇÃO DE CARÇAÇA**

Murillo Matias Lima (murillolimadds@gmail.com)

Nathalie Ferreira Neves (nathalie.fn@hotmail.com)

Euclides Reuter De Oliveira (euclidesoliveira@ufgd.edu.br)

Andrea Maria De Araújo Gabriel (andregabriel@ufgd.edu.br)

Fernandes Alexandre Rodrigo Mendes (AlexandreFernandes@ufgd.edu.br)

Eduardo Lucas Terra Peixoro (eduardopeixoto@ufgd.edu.br)

Objetivou-se avaliar a suplementação de quitosana sobre as características de carcaça de cordeiros confinados recebendo dietas com alta proporção de concentrado. O experimento foi desenvolvido na Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Grande Dourados. Foram utilizados 24 cordeiros (idade de  $4\pm 0,5$  meses, peso médio de  $20\pm 5$  kg, sem raça definida), alojados em baias individuais de  $1,5\text{ m}^2$ , com consumo ad libitum de alimento e água. O delineamento foi o de blocos casualizados, onde os animais foram distribuídos aleatoriamente em 4 blocos por pesos. Os tratamentos avaliados foram: 1) Controle – dieta sem aditivo e 2) Quitosana: 137 mg/ kg de PV (obtida da Polymar®, com  $\approx 850\text{g / kg}$  de grau de desacetilação, Fortaleza - Ceará, Brasil). A relação volumoso: concentrado foi de 15:85. Os animais passaram por avaliação de carcaça por medidas ultrassonográficas, na área entre a 12° e 13° costela, a cada 14 dias. As imagens ultrassonográficas foram feitas em tempo real e as medidas de área de olho de lombo (AOL) e espessura de gordura subcutânea (EGS) foram obtidas com auxílio do ImageJ software. Os animais foram pesados e abatidos de acordo com a normativa de abate humanitário de animais, após 12 horas de jejum sólido, ao final de 70 dias. As carcaças foram pesadas após a esfolagem e evisceração (mantendo-se a gordura perirrenal e rins) para obtenção do peso de carcaça quente (PCQ), levadas para câmara fria à  $4^\circ\text{C}$  por 24 horas (o pH foi mensurado antes e depois do resfriamento). Após o período de post-mortem, as carcaças foram pesadas obtendo-se o peso da carcaça fria (PCF), divididas longitudinalmente, separando-se a meia carcaça para mensurações e a meia carcaça para realização dos cortes comerciais. O músculo longissimus thoracis foi separado para análise de perda por cocção, capacidade de retenção de água, força de cisalhamento, pH e cor. Os dados submetidos a análise de variância adotando-se nível de significância de 5%. As características de carcaça como PCQ, PCF, pH inicial e final e temperatura não foram influenciados pela quitosana. Os maiores rendimentos de carcaça quente foram das carcaças dos cordeiros alimentados com quitosana (RCQ

= 47,55%) representando 2,30% a mais de rendimento comparados com dieta controle. A AOL foi maior nos animais alimentados com quitosana, podendo estar relacionado a capacidade moduladora de fermentação do aditivo, pelo aumento nos teores de propionato no rúmen, principal precursor da glicose que será disponibilizada para uso nas rotas metabólicas. Concluiu-se que a adição de quitosana mostrou-se como boa opção como aditivo na alimentação de cordeiros confinados com alta proporção de grãos na dieta, evidenciado pelo aumento o desempenho produtivo pelo aumento da área de óleo de lombo e rendimento de carcaça e não afeta a composição química da carne.