

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

EFEITOS DE ADITIVOS NATURAIS DA CASCA DE BARBATIMÃO (STRYPHODENDRON ROTUNDIFOLIUM) SOBRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE OVINOS TERMINADOS EM CONFINAMENTO

Aylpy Renan Dutra Santos (renanufma@hotmail.com)

Bianca Bruna Nascimento Ribeiro (biancalima18217@gmail.com)

Thainara Araujo De Souza (thainaraaraujosouza4@gmail.com)

Thierry Barros Coelho (thierry.escola@outlook.com)

Luís Ernesto Ferronato Porto (luis888ernesto@gmail.com)

Fernando Miranda De Vargas Junior (fernando.mvargasjr@gmail.com)

Nos últimos anos tem crescido o número de estudos com a inclusão de aditivos oriundos de plantas como potenciais substitutos de ionóforos comerciais na dieta de ruminantes. O barbatimão (*Stryphnodendron rotundifolium*) é uma planta típica do cerrado brasileiro que se destaca pela alta concentração de taninos em sua casca. Quando presentes na dieta de ruminantes, estes biocompostos exercem efeito direto sobre o processo de biohidrogenação ruminal (BHR) devido à sua ação antimicrobiana contra bactérias gram-positivas, as quais são essenciais durante as etapas deste processo. As modificações na BHR modificam a proporção de ácidos graxos no rúmen, refletindo em mudanças no perfil de ácidos graxos dos produtos, tais como a carne. Por conta disso, este estudo teve como objetivo avaliar o perfil de ácidos graxos da carne de ovinos terminados em confinamento recebendo aditivos oriundos da casca de barbatimão na dieta em substituição à lasalocida sódica. Vinte e quatro cordeiros machos não castrados da raça Pantaneira com peso corporal inicial de $21,2 \pm 3,6$ kg e $150 \pm 4,5$ dias de idade foram distribuídos em um delineamento de blocos casualizados com três tratamentos: 1,50 g/animal/dia de casca seca de barbatimão (CSB); 0,300 g/animal/dia de extrato

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

hidroalcoólico da casca de barbatimão (EHB) e 0,018 g/animal/dia de lasalocida sódica (LAS). Ao final do confinamento, os cordeiros foram submetidos a um jejum de sólidos de 16 horas de duração, sendo abatidos posteriormente. Em cada carcaça, o músculo Longissimus thoracis et lumborum foi exposto entre a 12^a e 13^a costela para determinação do perfil de ácidos graxos da carne. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância com o auxílio do pacote estatístico ExpDes do Programa R-Studio. O perfil de ácidos graxos da carne não diferiu entre os tratamentos ($P>0,05$). Dentre os ácidos graxos analisados, o ácido oléico, palmítico e esteárico foram os que apresentaram maiores concentrações na carne, com valores médios de 41,8; 22,8 e 16,5%, respectivamente. Os achados deste estudo indicam que tanto LAS como CSB e EHB apresentaram efeitos semelhantes sobre os microrganismos responsáveis pelo processo de BHR, resultando em perfil de ácidos graxos similar na carne. Isto indica que os aditivos oriundos da casca de barbatimão podem substituir a lasalocida sódica sem prejudicar a qualidade da carne.