

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

FONTES LIPÍDICAS NA DIETA DE COELHOS EM CRESCIMENTO: EFEITOS NA QUALIDADE DA CARNE

Joyce Zanella (joycezanella@hotmail.com)

Alexander Alexandre De Almeida (alexanderalmzotec@gmail.com)

Jean Kaique Valentim (Kaique.tim@hotmail.com)

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

Janaina Tayna Silva (janaina_tayna@hotmail.com)

A carne de coelho é uma fonte valiosa de proteína, caracterizada por baixo teor de gorduras, elevado teor de proteínas, ômega-3, vitaminas B e minerais essenciais. Este estudo visou avaliar os efeitos de diferentes fontes lipídicas vegetais na dieta de coelhos em crescimento e sua influência na qualidade da carne. Realizado na Fazenda Experimental da Universidade da Grande Dourados (FAECA/UFGD) em Mato Grosso do Sul, o projeto obteve aprovação ética sob o número 11.794/2018 do comitê de ética da UFGD. A pesquisa envolveu 80 coelhos da raça Nova Zelândia Branco, igualmente distribuídos entre machos e fêmeas, desmamados aos 28 dias. O experimento teve início aos 35 dias, com peso médio inicial de 940 ± 46 g. O delineamento foi casualizado, apresentando cinco tratamentos e 16 repetições (oito machos e oito fêmeas por tratamento). Os tratamentos incluíram adições de óleo de soja, óleo de milho, óleo de girassol e óleo de canola à ração na proporção de 0,60 g/kg por meio de aspersão, além de um grupo controle que recebeu apenas ração comercial. Foram avaliados parâmetros de qualidade da carne, incluindo pH, força de cisalhamento, perda de peso por cozimento, capacidade de retenção de água e luminosidade, intensidade da cor verde/vermelho e azul/amarelo. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas utilizando o teste de Tukey (5% de significância) com o pacote agrícola e do R Core Team (2022). Os resultados revelaram diferença significativa ($P < 0,05$) apenas nas variáveis de perda de peso por cozimento e

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

capacidade de retenção de água. O óleo de milho resultou em maior perda de peso por cozimento (31,01%) em comparação ao óleo de girassol (27,29%), enquanto o tratamento controle exibiu melhor capacidade de retenção de água (22,36%). A perda de peso por cozimento é influenciada pelo teor de extrato etéreo, com parte da gordura convertendo-se de sólida para líquida durante o cozimento. Mudanças na proporção de íon-proteína e pH após 24 horas post mortem afetaram a retenção de água. O aumento da luminosidade da carne está associado a modificações nas fibras musculares durante o armazenamento, resultando em menor integridade da membrana celular e maior reflexão da luz. Portanto, a suplementação de óleo de canola e milho na dieta de coelhos de corte, a 60 g/kg, pode ser uma estratégia viável para melhorar a qualidade da carne, considerando os resultados das análises de perda de peso por cozimento, retenção de água e características de cor.