

Valcicleide Oliveira Dos Santos, Rafaela Coelho De Miranda, Jos3 Neuman Miranda Neiva, Marcos Cl3udio Pinheiro Rog3rio, Luiz Da Silva Vieira, Delano De Sousa Oliveira, Shirlenne Ferreira Silva, Elomir Brito Mour3o. ¹ UVA - Universidade Estadual Vale do Acara3, ² UFT - Universidade Federal do Tocantins, ³ UFPI - Universidade Federal do Piaul, ⁴ Embrapa - Embrapa Caprinos e Ovinos, ⁵ UFC - Universidade Federal do Cear3. valcicleideoliveira@hotmail.com

*Financiado por: CNPq

A ovinocultura brasileira apresenta alto potencial para o aumento de oferta de prote3na animal. Entretanto, a produ3o da carne de ovinos principalmente na regi3o Nordeste sofre alguns entraves, dentre eles a falta de alimento de qualidade em grande parte do ano e infec3es causadas por verminose, ocasionando perdas na produ3o. Uma forma de minimizar essas perdas, seria adequado suprimento proteico e energ3tico, aumentando a imunidade, a produtividade e qualidade de carca3a. Objetivou-se avaliar os pesos e rendimentos dos cortes comerciais de ovinos infectados ou n3o, recebendo alimenta3o com diferentes rela3es energia:prote3na. O experimento foi realizado no laborat3rio de respirometria do Semi3rido da Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral-Ce. Foram utilizados 40 cordeiros sem padr3o racial definido (SPRD), com idade m3dia de 9 meses, infectados ou n3o com *haemonchus contortus*, mantidos em gaiolas de metabolismo, perfazendo oito tratamentos e cinco repeti3es por tratamento. Foram avaliadas quatro dietas nas seguintes rela3es energia:prote3na: Dieta 1: PB=18% e NDT= 78%; Dieta 2: PB=14% e NDT=70%; Dieta 3: PB=11% e NDT=63; Dieta 4: PB=7% e NDT=55%, constitu3das por alimentos padr3es (Feno de Tifton 85, milho, farelo de soja, calc3rio e 3leo vegetal). Para avalia3o dos cortes, a meia-carca3a direita foi subdividida em regi3es anat3micas, pesadas individualmente, em pesco3o, pernil, paleta, lombo, costela e serrote, e considerados cortes de primeira (pernil e lombo), segunda (paleta) e de terceira (costela, pesco3o e serrote) quantificados em propor3o da carca3a fria (peso do corte/peso da carca3a fria x 100). O delineamento foi em blocos casualizados em esquema fatorial 4 x 2 e os dados analisados a 5% de probabilidade pelo teste Tukey. No peso dos cortes n3o houve influ3ncia da infec3o para nenhuma das var3veis apresentadas. Nos cortes de primeira, o maior peso do pernil foi obtido nas dietas 1 e 2, e o menor valor para a dieta 4, j3 o peso do lombo foi menor para a dieta 4 (0,44 kg). O maior (1,80 kg) e o menor valor (0,60kg) de peso de paleta foi encontrado nas dietas 1 e 4 respectivamente. Nos cortes de terceira o peso da costela e do pesco3o foram menores na dieta 4 e as dietas 1 e 2 apresentaram os maiores valores. Houve diferen3a para todas as dietas no peso do serrote, obtendo-se a seguinte ordem: dieta 1 > dieta 2 > dieta 3 > dieta 4. Nos rendimentos dos cortes comerciais, animais infectados apresentaram menores rendimentos de paleta (8,59%) do que animais n3o infectados (9,63%), as demais vari3veis n3o sofreram influ3ncias de dietas e infec3o. Dietas com PB maior que 11% e 63% de NDT, apresentam maiores pesos dos cortes de primeira.

Palavras-chave: energia, prote3na, rendimentos

ID: 69-3 **Formula3es diet3ticas para cordeiros santa in3s em confinamento, usando o NRC (2007): caracter3sticas f3sico-qu3micas da carne**

Tiberyo Mendes Brito, Delano De Sousa Oliveira, Marcos Cláudio Pinheiro Rogério, Arnaud Azevedo Alves, Rafaela Coelho De Miranda, Elomir Brito Mourão, Wanderson Fiares De Carvalho, Valcicleide Oliveira Dos Santos. ¹ UVA - Universidade Estadual Vale Do Acaraú, ² UFPI - Universidade Federal Do Piauí, ³ EMBRAPA - Embrapa Caprinos e Ovinos, ⁴ UFPI - Universidade Federal Do Piauí, ⁵ UFT - Universidade Federal De Tocantins, ⁶ UVA - Universidade Estadual Vale Do Acaraú, ⁷ UFPI - Universidade Federal Do Piauí, ⁸ UVA - Universidade Estadual Vale Do Acaraú. tiberyobrito@hotmail.com

*Financiado por: CNPq/pibic

A realização de avaliações dos atributos físicos e químicos da carne, relacionando as principais fontes de influência atuantes sobre a qualidade, sejam elas extrínsecas (ambiente) ou intrínsecas (genótipo), representam parâmetros importantes para nortear a produção de carne com características desejáveis para comercialização, especialmente se levarmos em conta os grupos genéticos envolvidos, com diferentes graus de maturidade e, ainda, condições de restrição nutricional em períodos críticos de escassez de alimentos. Objetivou-se com a realização deste trabalho avaliar a composição físico-química da carne de cordeiros Santa Inês alimentados com dietas formuladas conforme o NRC (2007) para maturidade tardia e precoce com e sem restrição de nutrientes. Foram utilizados 20 ovinos da raça Santa Inês, machos, inteiros, com média de quatro meses de idade, recém-desmamados e distribuídos em delineamento inteiramente ao acaso em esquema fatorial 2 x 2 (duas condições de maturidade: precoce e tardia e dois níveis de restrição de nutrientes: 0 e 15%), perfazendo 20 animais em oito tratamentos com cinco repetições cada. A dieta com restrição de nutrientes resultou da retirada de 15% dos valores indicados para energia e proteína tomando por base a formulação tanto para maturidade tardia, quanto para precoce. Não houve interação significativa entre os parâmetros avaliados (dietas conforme o NRC (2007) e nível de restrição de nutrientes). Em se considerando as dietas formuladas conforme o NRC (2007) observou-se diferença estatística para cinzas, lipídios e perda de água por cocção, verificando-se maiores valores de cinzas e perda de água por cocção para as dietas formuladas para maturidade tardia, já os lipídios, o maior valor foi observado para dieta formulada para maturidade precoce. Em relação à restrição de nutrientes, foram verificadas diferenças estatísticas para a porcentagem de lipídios e capacidade de retenção de água, indicando valores inferiores para a restrição de 15% de energia e proteína. Considerando as condições experimentais em que foi realizado este estudo pode-se concluir que, o fornecimento de dietas formuladas conforme o NRC (2007) para maturidade precoce sem a restrição de nutrientes para cordeiros Santa Inês terminados em confinamento, favoreceu a produção de carne ovina com características físico-químicas superiores aos outros tratamentos avaliados e dentro dos padrões normais para a carne ovina.

Palavras-chave: carcaça, nutrição, qualidade, ruminantes

ID: 631-1 **Peso e rendimento de buchada e panelada de ovinos em crescimento alimentados com níveis crescentes de feno de alfafa**

José Ricardo Coelho Da Silva, Antonia Sherlânea Chaves Vêras, Francisco Fernando Ramos De Carvalho,