

X Congreso Internacional de Manejo de Fauna Silvestre en la Amazonía y Latinoamérica

14 al 18 de Mayo, 2012

SALTA – ARGENTINA

COMITÉ ORGANIZADOR

Presidente

Dr. Sergio Mosa

Vicepresidenta

Prof. Lidia Borrazás

Coordinadora General

Msc. Imaru Lameda

Asistente Coordinadora General

Ing. Pablo Campos

Asistente Coordinadora General

Lic. Melisa Inés Mosa

Asistentes / colaboradores

Andrea Samia Blasco

Cristian Dominguez

Daniela Farfán Pertussi

Eduardo Acuña

Juan Manuel Silisqui

Mónica Vega

Rocío Dominguez

Stella Maris Almaraz

Pamela Cruz

Cintia Elizabeth Ruiz

Alejandro Cruz

representam graus variáveis de risco de contaminação microbiológica para os animais, o que é considerado natural quando está se iniciando uma criação de animais silvestres em cativeiro. Apesar disso, estes animais não apresentaram nenhuma manifestação clínica de doença, sugerindo a resistência natural da espécie. A análise das etapas do sistema de produção de animais silvestres representa uma ferramenta moderna de gestão de qualidade, sendo importante para a detecção e controle das condições que geram riscos de contaminação e podem resultar em problemas sanitários à criação.

ESTUDO DO PERFIL DE AMINOÁCIDOS E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CARNE DE CAITITU (*TAYASSU TAJACU*)

Fernandes, H. R. Universidade Federal do Pará, hugorangelf@yahoo.com.br

Lourenço, L. F. H. Universidade Federal do Pará, luciahl@ufpa.br

Ribeiro, S. C. A. Universidade do Estado do Pará, suziar@yahoo.com.br

Albuquerque, N. I.* Embrapa Amazônia Oriental, Natalia@cpatu.embrapa.br

O consumo de carne de animais silvestre, no Brasil, vem aumentando nos últimos tempos e existe demanda para a exportação. Por outro lado, a oferta desse produto é baixa e os índices de produção são flutuantes. Além disso, as características nutricionais e físicas dessas carnes são pouco conhecidas, o que inviabiliza a comercialização sistematizada, pois não atende às normas brasileiras de rotulagem e às exigências do mercado consumidor. O caititu, conhecido vulgarmente como porco do mato, ou catetos, é encontrado em uma grande variedade de habitats, que vão desde o semi-árido às florestas tropicais. A carne é uma fonte de proteínas, essenciais ao bom funcionamento do organismo, a qualidade de uma proteína é determinada pelo seu conteúdo em aminoácidos essenciais e pela digestibilidade e capacidade de absorção pelo organismo. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e o perfil de aminoácidos da carne de caititu. As análises físico-químicas (umidade, cinzas, lipídios e proteínas) seguiram a metodologia descrita pela AOAC (1997), o perfil de aminoácidos foi realizado por cromatografia gasosa, seguindo a metodologia de Spackman et al. (1958). O valor de umidade encontrado foi de 76,52%, superior ao permitido pela legislação que é de 70%, indicando a elevada perecibilidade da carne. O teor de lipídios foi de 3,71%, o fator preponderante para os baixos níveis de lipídios em pernil de carne de caititu foi a alimentação que tem influência na composição da carne, por se tratar de animal silvestre, os mesmos são herbívoros se alimentando de folhas e frutos. Os valores de aminoácidos mais elevados foram de ácido glutâmico (11.70g/100g), sendo uma fonte potencial de energia importante para o metabolismo do cérebro e de outros aminoácidos, ácido aspártico (7,27g/100g), lisina (6,91g/100g), leucina (5,96g/100g) e histidina (5,93g/100g), sendo os três últimos aminoácidos essenciais, apresentando importantes funções no organismo, como inibição de vírus, formação de colágeno, dentro outros. A carne de caititu é uma carne com elevada qualidade nutricional devido aos tipos de aminoácidos presentes, sendo considerada uma carne magra por apresentar baixo teor lipídico.

DIGESTIBILIDADE DE RAÇÕES COM DIFERENTES NÍVEIS DE TORTA DO CAROÇO DE CUPUAÇU (*THEOBROMA GRANDIFLORUM*, SCHUM) NA ALIMENTAÇÃO DE CAITETUS (*TAYASSU TAJACU*, LINNAEUS) EM CATIVEIRO NA AMAZÔNIA CENTRAL

Altino, V. S.* Universidade Federal do Amazonas, van_altino@zootecnista.com.br

Andrade, P.C.M. Universidade Federal do Amazonas, pcommandra@yahoo.com.br

Tuma, N. N. Universidade Federal do Amazonas, natashatuma@gmail.com

Martins, K. P. M. Universidade Federal do Amazonas, martinskaren@gmail.com

Netto, R. G. F. Universidade Federal do Amazonas, nettozb@hotmail.com

Garcez, J. R. Universidade Federal do Amazonas, jandersongarcez@hotmail.com

Entre as espécies silvestres da fauna brasileira que vêm demonstrando facilidade na adaptação em cativeiro, exploração comercial e bom desempenho zootécnico, o *Tayassu tajacu* vem se destacando. Além disso, a criação comercial desses animais pode tornar-se uma alternativa na geração de renda para os produtores tradicionais locais, desde que utilizem fontes alternativas de alimentos de baixo custo. Sendo assim, o presente estudo tem como objetivo determinar o efeito de níveis crescente de um subproduto regional, a torta do caroço de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), substituindo o milho em dietas para *Tayassu tajacu* em cativeiro sobre a digestibilidade dos nutrientes. O experimento foi realizado no CECAN (Centro Experimental de Criação de Animais Nativos de Interesse Científico e Econômico - km 35 da Rodovia BR 174). Foram utilizados quatro animais (três machos e um fêmea, $5,8 \pm 1,2$ kg PV) distribuídos em quatro baias, de 15 m² cada, que receberam quatro tratamentos (T=0, T=10, T=20 e T=30 %) contendo níveis crescente de torta do caroço de *Theobroma grandiflorum* na ração em substituição ao milho, em delineamento quadrado latino. Foram avaliados o coeficiente de digestibilidade aparente da matéria seca, matéria orgânica, proteína bruta e extrato etéreo. Não foi observado diferença significativa entres os tratamentos para a digestibilidade da matéria seca (Média= 46,73 \pm 10,19; Máximo: T0=59,73; Mínimo: T2=35,43) (P<0,177), digestibilidade da matéria orgânica (Média= 84,25 \pm 1,29; Máximo: T0=85,56; Mínimo: