

inicial de 15 kg, alocados em delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos e seis repetições: Caatinga, Caatinga e aditivo, Caatinga e suplemento, Caatinga, aditivo e suplemento. A suplementação foi composta por farelos de milho e soja, feno de capim tifton e sal mineral. Os animais submetidos ao tratamento com o aditivo fitogênico receberam, via oral 6 ml/dia do extrato, após retorno do pastejo e antes do suplemento. O extrato aquoso foi obtido a partir da vagem da algaroba na concentração de 600 mg/ml. Após pastejo na Caatinga. Ao final do experimento, os animais foram abatidos, após jejum de sólidos de 16 horas, aproximadamente. Para a análise da cor foram retirados dois bifes de 2,5 cm de espessura, sendo o corte realizado transversalmente ao sentido das fibras musculares do músculo *Longissimus dorsi*, embalando em papel alumínio e, em seguida, foram refrigeradas por um período de 24 horas; depois descongeladas em temperatura ambiente por 50 minutos. Foram feitas três medidas, em diferentes pontos do bife, com o aparelho colorímetro MINOLTA CR400, mensurando-se a cor nas partes medial, central e lateral da amostra. As medições foram operadas pelo sistema CIELAB L\* (luminosidade), a\* (intensidade da cor vermelha) e b\* (intensidade da cor amarela). Os dados foram analisados por meio de análise de variância e as médias comparadas pelo Teste de Tukey ao nível de significância de 5%, utilizando-se o pacote estatístico SAS (*Statistical Analysis Systems*, versão 9.2). Os tratamentos não apresentaram diferença significativa para as variáveis; luminosidade, intensidade da cor vermelha e intensidade da cor amarela ( $P>0,05$ ) com o uso do aditivo fitogênico. A utilização do aditivo fitogênico oriundo da vagem de algaroba não influencia a cor da carne de ovinos.

**Palavras-chave:** caatinga, carcaça, qualidade, luminosidade

**ID: 848-1 Influência de ingredientes alternativos usados na alimentação de suínos em terminação sobre o perfil de compostos voláteis no salame tipo italiano**

Jorge Vitor Ludke, Rogério Manoel Lemes De Campos, Nelcindo Nascimento Terra, Arlei Coldebella, Teresinha Marisa Bertol, Maria Do Carmo Mohaupt Marques Ludke. <sup>1</sup> CNPSA - Embrapa Suínos e Aves, <sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>3</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>4</sup> UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco. [jorge.ludke@embrapa.br](mailto:jorge.ludke@embrapa.br)

\*Financiado por: EMBRAPA SUINOS E AVES e CAPES

Qualidade dos produtos de origem animal é um compromisso com o consumidor. O objetivo da pesquisa foi avaliar os efeitos de dietas formuladas com ingredientes alternativos sobre o perfil de compostos voláteis presentes no salame tipo italiano produzido usando a carne do pernil e o toucinho com o abate dos suínos aos 110 kg. Foram usados 64 suínos (32 machos castrados e 32 fêmeas) oriundos da cruz de Macho Sintético da Embrapa com fêmeas F1. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com quatro tratamentos e oito repetições por sexo. Foram estabelecidas duas fases nutricionais (fase 1: 40 a 70 kg e fase 2: 70 a 110 kg) e quatro dietas isonutricionais por fase. As dietas avaliadas tiveram a seguinte composição: DMS – dieta controle com milho e farelo de soja, DFA – dieta contendo 30% de farelo de arroz integral, DTI – dieta com 80% de trigo moído, DMA – dieta com 50% de farinha de mandioca. Macro e micro-ingredientes completavam as dietas em 100%. Foram usados aminoácidos sintéticos (lisina,

metionina, treonina e triptofano) para balancear as rações com base no conceito de proteína ideal. A energia metabolizável das dietas foi de 3229 Kcal/kg e a proteína bruta foi de 16,3% e 14,3%, respectivamente, para as fases 1 e 2. Os animais foram abatidos em condições padrões em abatedouro com inspeção federal. As carcaças e sua qualidade da carne foram avaliadas visando fazer a seleção daquelas com uniformidade para coleta de matéria prima. Em cada tratamento, para a confecção dos salames foi utilizada a matéria-prima de quatro machos castrados e quatro fêmeas mantendo a proporcionalidade por animal para a quantidade de matéria-prima coletada. A confecção dos salames foi segundo o método padrão da agroindústria brasileira. Após um período de maturação de 120 dias, amostras de três salames por tratamento foram usadas para análise. A extração dos compostos foi realizada usando microextração em fase sólida (SPME) com processamento de amostras de um grama. As amostras processadas foram injetadas em um sistema cromatógrafo de gás mais espectrômetro de massa (GC-MS). Procedimentos padrões de operação e leitura dos dados foram adotados. Os compostos foram identificados através de comparação com um banco de dados de espectros e comparando os valores dos índices de tempo de retenção e/ou comparação com valores publicados. Em relação área dos voláteis nos cromatogramas (dieta DMS em 100%) as dietas DFA, DMA e DTI apresentaram valores relativos de 248%, 71% e 28%, respectivamente. As principais diferenças entre os tratamentos ocorreram para os compostos alcanos, aldeídos, alquenos, aromáticos, terpenos, ácidos carboxílicos, álcoois e ésteres. Existe um acentuado efeito dos ingredientes alternativos sobre a qualidade do salame tipo italiano produzido.

**Palavras-chave:** Farelo de arroz integral, farinha de mandioca, qualidade de produto, suínos de abate, trigo

**ID: 480-2 Características de carcaça de coelhos alimentados com dietas contendo resíduo seco do processamento do tomate**

Cácio Ribeiro Cavalcanti, Leonardo Augusto Fonseca Pascoal, Veruska Dilyanne Silva Gomes, Jonathan Mádsen Dos Santos Almeida, Manuel Rosa Da Silva Neto, Jordano Fernandes Da Silva, Felipe Bonifacio Silva, Francivaldo De Sousa. UFPB - Universidade Federal da Paraíba. [jonathan\\_madsen@hotmail.com](mailto:jonathan_madsen@hotmail.com)

\*Financiado por: Universidade Federal da Paraíba

Em criações de coelhos devem ser observados alguns fatores, tais com: alimentação, instalações, sanidade, manejo e genética, dentre eles, sendo o principal a alimentação, que onera praticamente 60% do custo de produção em uma cunicultura, para baratear esse custo, vem-se buscando alternativas para diminuir, ou até mesmo, substituir alguns ingredientes utilizados nas rações. Uma alternativa que está sendo utilizada é a de coprodutos oriundos das indústrias de produtos alimentícios, produtos esses, que antes eram descartados. O resíduo de tomate é um coproduto da agroindústria e resulta do beneficiamento da fruta para a elaboração de produtos destinados ao consumo humano. O trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar as características de carcaça de coelhos da raça Nova Zelândia Branco, alimentados com dietas contendo diferentes níveis de resíduo do processamento do tomate, para tanto foram utilizados 60 láparos com idade de 30 dias e peso inicial  $0,6294 \pm 0,019$  kg, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, com cinco tratamentos e seis repetições, sendo dois animais por unidade experimental. As dietas foram