

CARACTERÍSTICAS DA CARÇA DE CORDEIROS SUBMETIDOS A DIETAS COM NÍVEIS DE TORTA DE DENDÊ (PALMISTE)¹

Blamor Matias Cardoso Neto (2), Ronaldo Lopes Oliveira(3), Adriana Regina Bagaldo (4), Felicidade Margarida Macone (5), Ioná Brito de Jesus (5), Américo Fróes Garcez Neto (6), Larissa Pires Barbosa (4), Maurício Costa Ales da Silva (7), Edimilson Rodrigues de Souza(2), Gherman Garcia Leal de Araújo (8)

¹ Projeto financiado pela FAPESB – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia

² Graduando-Medicina Veterinária/UFBA- Escola de Medicina Veterinária, Ondina, Salvador-BA

³ Professor Adjunto - Dep. Produção Animal/UFBA - Escola de Medicina Veterinária, Ondina, Salvador-BA

⁴ Prodoc/DCR- CNPq/FAPESB - Dep. Produção Animal/UFBA - Escola de Veterinária, Ondina, Salvador-BA

⁵ Mestrando em Ciência Animal nos Trópicos/UFBA - Escola de Medicina Veterinária, Ondina, Salvador-BA

⁶ Pós-doutorando - Dep. Produção Animal/UFBA - Escola de Medicina Veterinária, Ondina, Salvador-BA

⁷ Professor Adjunto - Dep. de medicina Preventiva/UFBA - Escola de Medicina Veterinária, Ondina, Salvador-BA

⁸ Pesquisador da Embrapa Semi-Árido – Petrolina-PE

RESUMO

O objetivo com esse experimento foi avaliar o melhor nível de torta de dendê na dieta por intermédio das características de carcaça de ovinos confinados. Trinta e dois cordeiros inteiros, Santa Inês, com em média 6 meses, e 22 kg PV foram utilizados. Os níveis de torta de dendê (0; 7; 14 e 21 % da matéria seca) foram adicionadas ao concentrado. Após 70 dias de confinamento os animais foram abatidos e as características de carcaças foram mensuradas. O peso vivo ao abate e peso do corpo vazio não foram influenciados pelos níveis de torta de dendê; o peso da carcaça quente, peso da carcaça fria, rendimento verdadeiro, rendimento de carcaça quente e rendimento de carcaça fria decresceram.

PALAVRAS-CHAVE

Ovinos; Peso da carcaça; Rendimento de Carcaça;

CARCASS CHARACTERISTICS OF SHEEP FED DIETS WITH LEVELS OF PALM KERNEL (PALMISTE)

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the best level of palm kernel in the diet by the carcass characteristics of feedlot sheep. Thirty two non-castrated, Santa Inês ovine, 6 months old and 22 kg of body live weight were used. Palm kernel levels (0;7;14 and 21% in DM) were part of the concentrate. After 70 days of experimental period, animals were slaughtered and the carcass characteristics were measured. Live body weight at slaughter and empty body weight were not influenced by the levels of palm kernel. Hot carcass weight, cold carcass weight, true dressing, hot carcass dressing and cold cut dressing decreased by the addition of palm kernel.

KEYWORDS

Ovine; Carcass Weight; Cut dressing

INTRODUÇÃO

O rebanho nacional de ovinos é de aproximadamente 15 milhões de cabeças, representando 1,4% do efetivo mundial, e concentra-se nas regiões Sul (30%) e Nordeste (58%) (Brasil, 2006). No Nordeste, a ovinocultura possui grande importância sócio-econômica e está voltada principalmente para a produção de carne.

No sistema de produção de carne, as características da carcaça são de fundamental importância, pois estão diretamente relacionadas ao produto final. No entanto, para a melhoria da produção e da produtividade, o conhecimento do potencial do animal em produzir carne é fundamental, e, entre as formas para avaliar essa capacidade, está o rendimento de carcaça. Vários fatores podem afetar essa característica, sobretudo a alimentação, que é um dos mais preponderantes, especialmente os níveis de energia na dieta (Alves et al., 2003).

A torta de dendê é o produto resultante da polpa seca do dendê, após moagem e extração do seu óleo, e pode ser utilizada na alimentação animal. O valor nutritivo de concentrados constituídos parcialmente por co-produto do dendê

Anais do III Simpósio Internacional sobre Caprinos e Ovinos de Corte
João Pessoa, Paraíba, Brasil, 05 a 10 de novembro de 2007

foi estudado por Rodrigues Filho et al. (1996) que observaram ser possível a formulação de dietas, com capacidade adequada para suprir as exigências nutricionais de ruminantes visando a produção de carne.

A realização deste experimento teve por objetivo determinar o nível ideal da torta de dendê na dieta, por intermédio das características de carcaça dos cordeiros confinados.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido na Escola de Medicina Veterinária da UFBA, Salvador, BA, de junho a setembro de 2007, com duração 70 dias. 32 ovinos inteiros, da raça Santa Inês, vacinados e vermifugados, com em média 6 meses de idade, e 22kg PV foram utilizados. Os animais foram alojados, individualmente, em baias de piso ripado (1,0 m x 1,0 m), providas de bebedouros e comedouros. Os tratamentos foram constituído de níveis de torta de dendê (0; 7,0; 14,0 e 21 % na matéria seca), do concentrado que era composto de milho e soja (Tabela 1). A relação volumoso:concentro utilizada foi de 50:50, e o feno de Tifton-85 (*Cynodon sp*), moído em máquina forrageira utilizado com volumoso.

Tabela 1- Proporção dos componentes e composição químico-bromatológica das dietas experimentais.

Item	NÍVEIS DE TORTA DE DENDÊ NA DIETA			
	0%	7%	14%	21%
INGREDIENTES				
Farelo de milho	35,68	32,13	24,58	19,03
Farelo de soja	14,32	12,87	11,42	9,97
Torta de dendê	0,00	7,00	14,00	21,00
Feno de tifton	50,00	50,00	50,00	50,00
NUTRIENTES (%MS)				
Matéria seca	91,18	93,40	92,07	92,52
Proteína Bruta	12,42	12,75	12,90	13,13
Extrato Etéreo	1,62	2,02	2,30	2,64
Fibra em Detergente Neutro	48,82	53,39	57,52	61,87
Fibra em Detergente Acido	25,64	28,37	30,97	33,63
Cinzas	4,62	4,72	4,78	4,87
Carboidratos Não Fibrosos	32,52	29,11	22,49	17,48

Os ovinos receberam dietas na relação volumoso:concentrado 50:50. Os alimentos eram fornecidos duas vezes ao dia na proporção que garantisse de 10 a 20% de sobra diariamente. Após um jejum de 16h, foi realizada a pesagem para determinação o peso vivo ao abate (PVA). No abatedouro, os animais foram insensibilizados com descarga elétrica, seguida por sangria, por seção das carótidas e jugulares. Após o abate, o conteúdo do trato gastrointestinal foi retirado para a determinação do peso do corpo vazio (PCV) e, após a esfola, evisceração, retirada da cabeça, patas e órgãos genitais, foi obtido o peso de carcaça quente (PCQ). Com estes dados, foi calculado o rendimento biológico ou verdadeiro ($RV\% = PCQ/PCV \times 100$); e o rendimento da carcaça quente ($RCQ\% = PCQ/PVA \times 100$). Posteriormente, as carcaças foram resfriadas por 24 horas a 4°C, e pesadas para obtenção do peso da carcaça fria (PCF) e rendimento comercial da carcaça ou rendimento da carcaça fria ($RCF\% = PCF/PVA \times 100$).

O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado e os dados obtidos foram avaliados por meio de análise de variância e de regressão utilizando o pacote estatístico SAS (1990).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O PVA foi semelhante para os níveis da torta de dendê avaliados ($P > 0,05$). Como a dieta era composta por proporções iguais de concentrado e volumoso (50:50), o peso do conteúdo gastrointestinal não foi alterado (Alves et al., 2003) e conseqüentemente, não houve alteração do PCV. O PCQ e PCF sofreram efeito linear decrescente, que refletiu no RV, RCQ e RCF ($P < 0,05$), que seguiram o mesmo perfil (Tabela 2). Dessa maneira, a inclusão de torta de dendê influenciou negativamente as características da carcaça.

Tabela 2- Características da carcaça de cordeiros alimentados com níveis de torta de dendê

Anais do III Simpósio Internacional sobre Caprinos e Ovinos de Corte
João Pessoa, Paraíba, Brasil, 05 a 10 de novembro de 2007

Variáveis	NÍVEIS DE TORTA DE DENDÊ				CV	Regressão	
	0%	7%	14%	21%			
PVA	37,51	35,92	37,07	35,92	11,28	Y=36,605	NS
PCV	31,04	31,17	30,57	30,53	13,08	Y=30,827	NS
PCQ	16,95	15,21	15,78	14,86	12,21	Y=16,69-0,0937*X	R ² =0,581
PCF	17,07	15,04	16,00	14,85	12,27	Y=16,87-0,0993*X	R ² =0,587
RV	53,22	49,86	51,89	49,03	4,52	Y=52,52-0,1442*X	R ² =0,507
RCQ	45,15	42,28	42,47	41,50	4,26	Y=44,69-0,1755***X	R ² =0,739
RCF	45,49	42,80	43,02	41,47	4,44	Y=45,20-0,1905***X	R ² =0,746

CV: Coeficiente de variação; PVA: Peso Vivo ao Abate; PCV: Peso do Corpc Vazio; PCQ: Peso da Carcaça Quente; PCF: Peso da Carcaça Fria; RV: Rendimento Verdadeiro; RCQ: Rendimento de Carcaça Quente; RCF: Rendimento de Carcaça Fria; NS: Não Significativo; *5%;**1%;***0,1%

Silva & Pires (2000) trabalharam com 2,8 Mcal EM/kg de MS em dieta de ovinos mestiços Texel x Ideal, abatidos, em média, com 33 kg. Os valores observados estão abaixo aos obtidos neste estudo, para PCV, PCQ, PCF e RV, essa diferença se deve principalmente ao menor PVA. Quanto aos rendimentos de carcaças, trabalhos demonstram existir grande variabilidade (45 a 60%), em função de vários fatores, como genética, sexo, idade, peso vivo, peso ao nascer, número de horas em jejum e dieta imposta aos animais (Sañudo & Sierra, citados por Siqueira & Fernandes, 1999). De acordo com Martins (1997), os RV de 51,5% e o RCF de 42,4% são considerados razoáveis. Esses valores podem ser obtidos, quando incluir de 7,1% a 14,69% de torta de dendê na dieta de cordeiros.

CONCLUSÕES

Com base nas características de carcaça a dieta que apresenta melhores resultados , foi aquela sem torta de dendê adiconal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ALVES, K.S.; CARVALHO, F.F.R.; FERREIRA, M.A. et al. Dietary energy levels for Santa Inês sheep: carcass characteristics and body constituents. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.32, n.6, suppl.2, p.1927-1936, 2003.
2. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasil: rebanho ovino – efetivo por Unidade da Federação. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 4 set. 2006.
3. SAS.Institute INC. 1990. *SAS/STAT User's Guide*. Version 6.4 ed., V1, Cary, NC:SAS Institute Inc. 943p.
4. SIQUEIRA, E.R.; SIMÕES, C.D.; FERNANDES, S. Efeito do sexo e do peso ao abate sobre a produção de carne de cordeiro. Morfometria da carcaça, pesos dos cortes, composição tecidual e componentes não constituintes da carcaça. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.30, n.4, p.1299-1307, 2001.
5. RODRIGUES FILHO, J.A.; CAMARÃO, A.P.; BATISTA, H. A.M. et al. Níveis de torta de dendê em substituição ao farelo de trigo no consumo voluntário e digestibilidade de concentrados. In: REUNIÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 35., 1996, Fortaleza. Anais... Fortaleza: Sociedade Brasileira de Zootecnia, 1996. p.292-293.
6. SILVA , L.F.; PIRES, C.C. Avaliação quantitativa e predição das proporções de osso, músculo e gordura da carcaça em ovinos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.29, n.4, p.1253-1260,2000.
7. MARTINS, A.R.V. *Utilização de dejetos de suínos em dietas de ovinos em sistema de confinamento*. Lavras, UFL, 1997. 51p. (Dissertação de Mestrado em Zootecnia) – Universidade Federal de Lavras, 1997.