

SUBSTITUIÇÃO DO CONCENTRADO POR SILAGEM DE GLIRICIDIA (*Gliricidia sepium*) SOBRE AS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DO MÚSCULO *Longissimus dorsi* DE CORDEIROS SANTA INÊS TERMINADOS EM CONFINAMENTO

Camila Xavier Costa (NEREN/UFS); Evandro Neves Muniz(EMBRAPA/CPATC); Cristiane Otto de Sá (NEREN/UFS, Pesquisadora/EMBRAPA); José Luiz de Sá (EMBRAPA/CPATSA); Ismar Lima de Farias (DEA/UFS), Gherman Garcia Leal Araújo (EMBRAPA/CPATSA)

A produção de carne ovina no Nordeste brasileiro é uma atividade econômica de grande importância, sendo para agricultores familiares tanto fonte de renda como segurança alimentar. A qualidade deste produto é afetada por diferentes fatores, podendo-se citar como um dos principais a alimentação, que produz efeito tanto sobre a produção como nas características gerais da carne. O experimento foi conduzido no Campo Experimental da Embrapa Semi-árido no município de N.S. da Glória-SE, no período de janeiro a abril de 2007. Objetivou-se avaliar a qualidade da carne ovina de 22 cordeiros alimentados com silagem de milho (SM) tendo como fonte protéica silagem de gliricídia (SG) ou concentrado (C) segundo três tratamentos com base na matéria seca da dieta: 1) 70% de SM + 30% de SG, 2) 70% SM + 15% de SG +15% de C e 3) 70% de SM +30% de C. O músculo utilizado foi o *Longissimus dorsi* onde foram realizadas análises dos teores de umidade, cinzas, proteína bruta (PB) e gordura (EE). Os tratamentos afetaram as principais características avaliadas, onde apenas nas cinzas não houve diferença estatística ($P>0,05$). Os cordeiros alimentados com 30% de SG apresentaram menor teor de umidade na carne em relação aos outros tratamentos ($P<0,05$). Para PB, os tratamentos que receberam C não foram diferentes entre si, sendo que o tratamento com 30% de SG apresentou maior valor que o alimentado com C ($P<0,05$). Na fração gordura, que geralmente apresenta relação negativa com a PB, os animais alimentados com 30% de C obtiveram maior teor ($P<0,05$) que os alimentados com 30% de SG. Conclui-se que a inclusão de SG na dieta afetou as características da carne, sendo necessários estudos relacionados a aceitabilidade do consumidor em relação a esta carne.