



## EFEITO DE DIFERENTES NÍVEIS DE FENO DE ERVA-SAL (*Atriplex nummularia* L.) SOBRE O RENDIMENTO E CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA DE CORDEIROS SANTA INÊS<sup>1</sup>

Carla Wanderley Mattos<sup>2</sup>, Francisco Fernando Ramos de Carvalho<sup>3</sup>, Adriana Guim<sup>3</sup>, Gherman Garcia Leal de Araújo<sup>4</sup>, Ângela Maria Vieira Batista<sup>3</sup>, Valéria Louro Ribeiro<sup>5</sup>, Renaldo Fernandes S da Silva Araújo<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Parte da Tese de Doutorado do primeiro autor, financiada pelo CNPq.

<sup>2</sup>Doutoranda em Zootecnia – PDIZ /UFRPE. Bolsista do CNPq. E-mail: [carlawmattos@bol.com.br](mailto:carlawmattos@bol.com.br) (autor para correspondência).

<sup>3</sup>Professor da UFRPE/Departamento de Zootecnia – Pós-Graduação em Zootecnia.

<sup>4</sup>Pesquisador da EMBRAPA Semi-Árido.

<sup>5</sup>Doutoranda em Zootecnia – PDIZ/UFRPE.

<sup>6</sup>Mestrando em Zootecnia –PPGZ/UFRPE.

**Resumo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de diferentes níveis de feno de erva-sal (*Atriplex nummularia* L.) sobre o rendimento e características de carcaça de cordeiros Santa Inês em confinamento. Quarenta cordeiros inteiros, com peso corporal inicial médio de 19 kg e alojados em baias individuais, foram distribuídos em quatro níveis de inclusão de feno de erva-sal (12,5; 25,0; 37,5 e 50,0%) e comparados em um delineamento inteiramente casualizado, com 10 repetições. O peso corporal ao abate, de carcaça quente e fria apresentaram efeito quadrático, com pontos de máximo, respectivamente, de 29,23%, 28,94% e 29,0% de inclusão de feno de *Atriplex*. Os rendimentos de carcaça quente e comercial, por sua vez, não foram influenciados, com médias de 48,32 e 47,23%, respectivamente. Dos cortes realizados na carcaça, a perna apresentou maior proporção em relação ao peso da carcaça fria (31,89±1,93%) e sua composição tecidual comprovou maior proporção de carne (64,19±1,60) em relação à de osso (16,67±1,20%) e gordura (15,09±1,71%). Os resultados obtidos evidenciaram que a inclusão de feno de erva-sal às dietas de cordeiros Santa Inês pode ser utilizada como alternativa para produzir carcaças mais pesadas sem comprometer os rendimentos dos cortes comerciais e teciduais da perna.

**Palavras-chave:** composição tecidual, confinamento, cortes, halófitas, ovinos, palma forrageira

## EFFECT OF DIFFERENT LEVELS OF OLDMAN SALTBUSH (*Atriplex nummularia* L.) HAY ON DRESSING AND CARCASS CHARACTERISTICS OF SANTA INÊS LAMBS

**Abstract:** The objective of this study was to evaluate the effect of different levels of oldman saltbush hay (*Atriplex nummularia* L.) on dressing and carcass traits. Forty intact male lambs, with initial average weight of 19 kg and housed in individual stalls, were divided into four levels of inclusion of oldman saltbush hay (12.5, 25.0, 37.5 and 50.0%) in a completely randomized design, with 10 replicates. The slaughter body weight, hot and cold carcass weight had quadratic effect, with maximum points, respectively, of 29.23%, 28.94% and 29.0% of the inclusion of *Atriplex* hay. Hot carcass and commercial dressings, in turn, were not affected, with average of 48.32 and 47.23% respectively. Of the cuts made in the carcass, the leg had higher proportion in the cold carcass weight (31.89 ± 1.93%) and its tissue composition showed highest proportion of meat (64.19 ± 1.60) compared to that of bone (16.67 ± 1.20%) and fat (15.09 ± 1.71%). The results showed that the inclusion of oldman saltbush hay to diets of Santa Ines lambs can be used as an alternative to produce heavier carcasses without compromising the dressings of commercial cuts and leg tissue.

**Keywords:** cuts, feedlot, halophytes, sheep, spineless cactus, tissue composition

### Introdução

A oferta de carne ovina em quantidade e qualidade tem início com o estudo do desempenho e das características da carcaça, sendo importante observar a influência da alimentação sobre tais características. A carcaça é o resultado final do crescimento e desenvolvimento que ocorrem em animais de diferentes raças e ambientes de criação. Para Mendonça et al. (2003), trata-se do componente do peso vivo de maior valor comercial e seu estudo visa avaliar parâmetros subjetivos e objetivos, relacionados com aspectos qualitativos e quantitativos (Garcia et al., 2003).

De acordo com Colomer-Rocher (1988), a produção eficiente de carne deve se basear no sistema onde os animais, em curto espaço de tempo e custos reduzidos, produzam carcaças que possam ser comercializadas a preços elevados. Neste contexto, este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito da

inclusão de feno de erva-sal (*Atriplex nummularia* L.) sobre o rendimento e características de carcaça de cordeiros Santa Inês em confinamento.

### Material e Métodos

Quarenta cordeiros da raça Santa Inês, inteiros, com peso corporal inicial médio de 19 kg foram distribuídos em quatro níveis de inclusão de feno de erva-sal (*Atriplex nummularia* L.), em um delineamento inteiramente casualizado, com 10 repetições.

Terminado o ensaio de desempenho os animais foram pesados para obtenção do peso corporal final (PCF), e transportados para o abatedouro municipal. Após um jejum de sólidos de 17 h, foram novamente pesados para obtenção do peso corporal ao abate (PCA) e, em seguida, abatidos.

O abate foi realizado por atordoamento seguido de sangria. Após esfolagem e evisceração, foram retiradas cabeça e patas e registrados os pesos de carcaça quente, para obtenção do rendimento de carcaça quente (RCQ (%)) =  $PCQ / PCA \times 100$ . Posteriormente, as carcaças foram levadas à câmara fria e mantidas por 24 h em temperatura de 4°C. Ao final deste período foi registrado o peso da carcaça fria para determinação do rendimento comercial (RC (%)) =  $PCF / PCA \times 100$ .

Retiradas as caudas, as carcaças foram divididas longitudinalmente e as meias carcaças seccionadas em seis regiões anatômicas segundo Colomer-Rocher et al. (1988). O peso individual de cada corte, composto pelos cortes efetuados nas meias carcaças esquerda e direita, foi registrado para cálculo da sua proporção em relação à soma das duas meias carcaças, obtendo-se assim, o rendimento comercial dos cortes da carcaça. A composição tecidual foi obtida através da dissecação da perna conforme metodologia proposta por Colomer-Rocher et al. (1988).

Os dados foram submetidos às análises de variância e regressão em função dos níveis de inclusão do feno de erva-sal (*A. nummularia* L.) pelo programa SAEG, da Universidade Federal de Viçosa.

### Resultados e Discussão

As médias das características de carcaça são mostradas na Tabela 1. O peso corporal ao abate (PCA), assim como os de carcaça quente (PCQ) e fria (PCF), apresentaram efeito quadrático com pontos de máxima de 29,23%, 28,94% e 29,0% de inclusão de feno de *Atriplex*, respectivamente, refletindo a média de consumo de matéria seca 29,7; 10,5 e 42,6% superior dos animais alimentados com 37,5% de feno (1,69±0,15 kg) em relação àqueles alimentados, concomitantemente, com os níveis de 12,5; 25,0 e 50,0%. Os rendimentos de carcaça quente (RCQ) e comercial (RC), por sua vez, não foram influenciados pela dieta.

Tabela 1 – Características de carcaça de cordeiros da raça Santa Inês em função dos níveis de feno de erva-sal (*Atriplex nummularia* L.) na dieta

Variáveis	Níveis de inclusão de feno de erva-sal (%MS)				Média±DP	Probabilidade		CV (%)	R <sup>2</sup>
	12,5	25,0	37,5	50,0		L	Q		
PCA (kg)	29,260	29,510	30,950	27,890	29,403±2,981	ns	0,078	9,81	0,66
PCQ (kg)	14,124	14,293	14,897	13,417	14,207±1,285	ns	0,063	10,13	0,78
PCF (kg)	13,792	14,083	14,571	13,100	13,886±1,469	ns	0,058	10,24	0,80
RCQ (%)	48,311	48,789	48,162	48,025	48,322±1,576	ns	ns	3,33	-
RC (%)	47,173	47,728	47,106	46,885	47,223±1,570	ns	ns	3,39	-

PCA = peso corporal ao abate; PCQ = peso de carcaça quente; PCF = peso de carcaça fria; RCQ = rendimento de carcaça quente; RC = rendimento comercial; DP = desvio padrão; L = efeito linear; Q = efeito quadrático; ns = não significativo; CV = coeficiente de variação.

A proporção dos principais cortes da carcaça em função dos níveis de inclusão do feno de erva-sal está demonstrada na Figura 1. A perna representou o maior corte, com valores entre 31,5 e 32,8%, similares aos encontrados por Clementino et al. (2007), em cordeiros Santa Inês alimentados com dietas com 2,3 a 2,7 Mcal de EM/kg de MS. Por ser considerado o corte mais nobre de carcaças ovinas e caprinas e tendo contribuído com o maior rendimento sua composição tecidual constitui-se característica de grande importância na avaliação da qualidade da carcaça. A Figura 2 ilustra a proporção dos tecidos, carne, osso e gordura, da perna dos cordeiros. Verifica-se que a proporção de carne apresentou tendência linear decrescente, enquanto a de osso apresentou um aumento (16,54% para 17,74%) no nível de 50,0%, em detrimento da proporção de gordura (16,50% para 14,66%). Este fato pode estar relacionado ao maior consumo de erva-sal e, por conseguinte, deposição óssea de minerais.

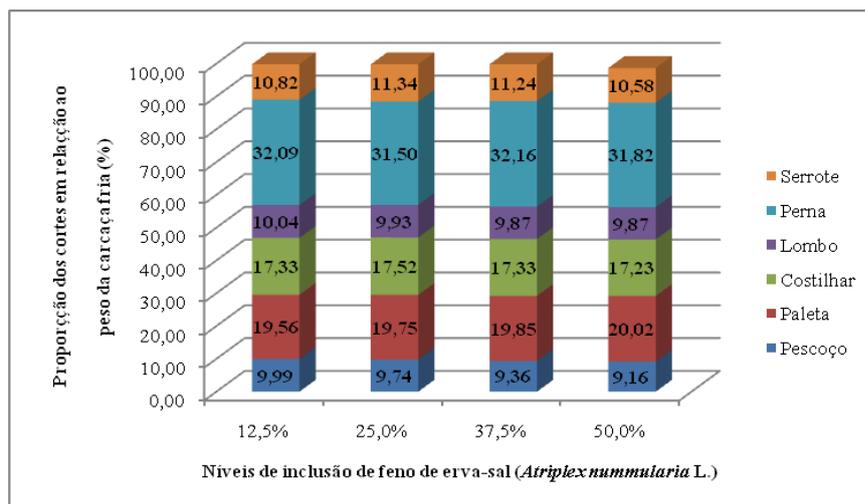


Figura 1 – Rendimento dos cortes regionais da carcaça em função dos níveis de inclusão do feno de erva-sal (*Atriplex nummularia* L.)

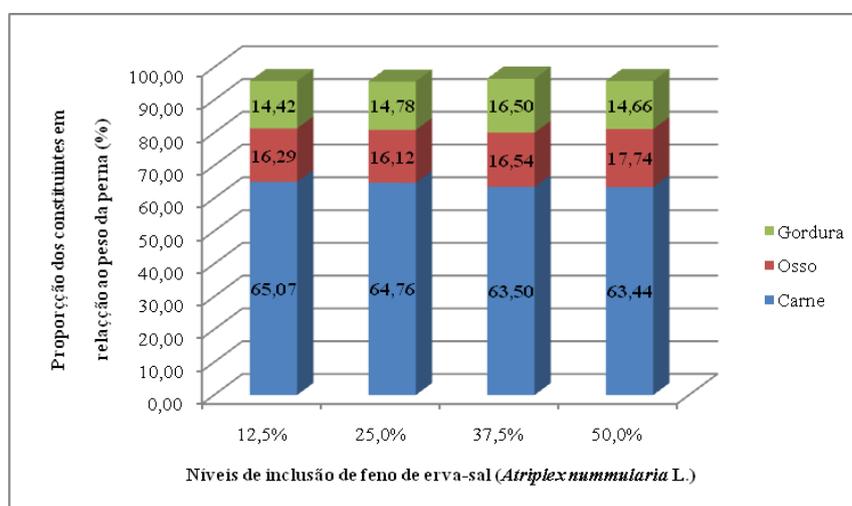


Figura 2 – Composição tecidual da perna em função dos níveis de inclusão do feno de erva-sal (*Atriplex nummularia* L.)

### Conclusões

Os resultados obtidos evidenciaram que a inclusão de feno de erva-sal às dietas de cordeiros Santa Inês pode ser utilizada como alternativa para produzir carcaças mais pesadas sem comprometer os rendimentos dos cortes comerciais e teciduais da perna.

### Literatura citada

- MENDONÇA, G. de; OSÓRIO, J.C.; OLIVEIRA, N.M. Morfologia, características da carcaça e componentes do peso vivo em borregos Corriedale e Ideal. **Ciência Rural**, v.33, nº 2, 2003.
- GARCIA, C.A.; MONTEIRO, A.L.G. de.; COSTA, C. *et al.* Medidas objetivas e composição tecidual da carcaça de cordeiros alimentados com diferentes níveis de energia em Creep feeding. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.32, nº 6, p. 1380-1390, 2003.
- COLOMER-ROCHER, F.; MORAND-FEHR, P.; KIRTON, A. *et al.* **Métodos normalizados para el estudio de los caracteres cuantitativos y cualitativos de las canales caprinas y ovinas**. Madrid: Ministerio da Agricultura y Alimentación. 1988, p. 41. (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Cuadernos 17).
- CLEMENTINO, R.H.; SOUSA, W.H.; MEDEIROS, A.N. *et al.* Influência dos níveis de concentrado sobre os cortes comerciais, os constituintes não-carcaça e os componentes da perna de cordeiros confinados. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.36, n.3, p.681-688, 2007.