

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO MÚSCULO *LONGISSIMUS LUMBORUM* DE OVINOS ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO TORTA DE LICURI

Diego Lima DUTRA*¹, Cláudia Ribeiro ANTUNES¹, Aureliano José Vieira PIRES¹, Gleidson Pinto de CARVALHO², Vicente Ribeiro ROCHA JÚNIOR³, Ingridy de Carvalho Dutra¹, Sansão de Paula HOMEM NETO¹, Jéssica Maria SANTANA¹

*autor para correspondência: diego_lima_dutra@hotmail.com

¹Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga, Bahia, Brasil

²Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil

³Universidade Estadual de Montes Claros, Janaúba, Minas Gerais, Brasil

Abstract: The objective of this study was to evaluate the centesimal composition of the *Longissimus lumborum* muscle of sheep fed with levels of inclusion of licuri cake. The experiment lasted for 80 days, with 14 days of adaptation and two periods of 33 days for data collection. Thirty mongrel sheep (Santa Inês x Dorper) were used, uncastrated males with average body weight of $22,0 \pm 1,5$ kg, distributed in a completely randomized design. The control treatment with participation of Tifton 85 hay without inclusion of licuri pie and the other treatments with participation of the increasing levels of inclusion of licuri cake. On the 66th day of the trial period, lambs were submitted to fasting of 16 hours for later weighing and slaughter. After slaughter carcasses were sectioned and the right half carcass of each animal, *Longissimus lumborum* muscle was removed, weighed and identified. There was no difference for the variables studied for the regression analysis. It is recommended the inclusion of 20% of licuri cake in confined sheep feed, since the use of this level of inclusion of licuri cake and Tifton 85 in the sheep diet does not alter the centesimal composition of the meat of these animals.

Palavras-chave: carcaça, carne, pH, subproduto, textura

Introdução

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

A busca por alimentos mais saudáveis e a maior exigência em relação à qualidade dos produtos direcionaram parte do nicho de mercado a consumir carnes de melhor qualidade nutricional (Costa et al., 2008). O consumo de carne ovina pelos brasileiros é menor se comparado ao de outras carnes (bovina, suína, aves), contudo, nos grandes centros urbanos, principalmente na região Sudeste, observa-se aumento no consumo destas carnes, e as perspectivas de comercialização são promissoras. Para que este quadro possa se manter, o produtor tem que se preocupar cada vez mais em oferecer ao mercado um produto de qualidade.

A torta de licuri, subproduto da matriz energética, indústrias alimentícia, de sabões e de cosméticos do país apresenta características em sua composição satisfatórias para utilização na produção de ruminantes (Costa, et al., 2016), além de contribuir para minimizar os impactos ambientais promovidos pelo descarte desse material no ambiente. Além disso, a palmeira apresenta resistência a secas prolongadas no nordeste brasileiro.

Diante disso, objetivou-se avaliar a composição centesimal do músculo *Longíssimus lumborum* de ovinos alimentados com níveis crescentes de torta de licuri.

Material e Métodos

O Experimento foi conduzido na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga – BA em conformidade com a legislação brasileira sobre as pesquisas com o uso de animais e foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais, da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, *Campus* Juvino Oliveira, localizada em Itapetinga - Bahia, sob o Protocolo nº 142/2016. O experimento teve duração total de 80 dias, sendo 14 dias de adaptação e dois períodos de 33 dias para coleta de dados. Foram utilizados 30 ovinos mestiços (Santa Inês x Dorper), machos não castrados, com peso corporal médio inicial de $22,0 \pm 1,5$ kg, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado com cinco tratamentos e seis repetições e

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

relação volumoso:concentrado de 20:80, sendo o tratamento controle com participação do feno de Tifton 85 no volumoso e concentrado sem inclusão de torta e demais tratamentos com inclusão da torta de licuri nos níveis 0, 5 10, 15, 20% da MS da dieta.

O teor de proteína bruta da dieta foi ajustado para cada período experimental (1º período: 24,4% de PB; 2º período: 18,2% de PB) em função da exigência nutricional do animal para ganho de 300g dia⁻¹, de acordo com as recomendações do National Research Council - NRC (2007).

No 66º dia do período experimental, os cordeiros foram submetidos a jejum alimentar de 16 horas para serem abatidos. As carcaças foram seccionadas e da meia carcaça direita de cada animal, o músculo *Longissimus dorsi* foi retirado, pesado, identificado, embalado (uma camada de papel filme e outra de papel alumínio) e armazenado em sacos plásticos para congelamento a temperatura de -10°C para realização das análises de umidade, proteína bruta, extrato etéreo e cinzas.

Os dados foram submetidos à análise de variância e a análise de regressão com 0,05 de significância

Resultados e Discussão

Nos resultados de composição centesimal da carne ressaltados na Tabela 1, observa-se que não houve diferença ($P>0,05$) com o aumento da inclusão de torta de licuri na dieta. O teor de umidade apresentou percentual médio de 68,4%, cinza de 1,1%, proteína de 25,9% e extrato etéreo de 4,6%.

Tabela 1 – Composição centesimal do músculo *Longissimus lumborum* de ovinos alimentados com dietas contendo torta de licuri

Itens (%)	Torta de licuri (% da dieta)					CV ^b	Valor de P ^a	
	0	5	10	15	20		L	Q
Umidade	69,1	68,7	68,4	67,8	68,0	4,6	0,4099	0,6875

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Cinza	1,1	1,0	1,1	1,0	1,1	6,0	0,8490	0,5613
Proteína bruta	25,3	25,8	26,0	26,4	26,2	10,6	0,1270	0,2887
Extrato etéreo	4,5	4,5	4,5	4,8	4,7	7,1	0,0504	0,9647
Itens	Equação de regressão						R ^{2c}	
Umidade	$\hat{Y} = Y = 68,4$						-	
Cinza	$\hat{Y} = Y = 1,1$						-	
Proteína bruta	$\hat{Y} = Y = 25,9$						-	
Extrato etéreo	$\hat{Y} = Y = 4,6$						-	

^a Efeito L- linear, Q- quadrático (P>0,05); ^b Coeficiente de variação; ^c Coeficiente de determinação.

A determinação do teor de água é um dos fatores mais importantes para análise de alimento como a carne. Esta variável exerce influência na composição da carne, estabilidade e qualidade. É inversamente proporcional ao teor de gordura (Santos et al., 2008). A variação na fração lipídica da carne tem forte relação com desenvolvimento corporal (desempenho). Fernandes Júnior et al. (2013), ressaltam que o peso ao abate influencia na composição centesimal, pois os animais mais pesados depositam mais gordura e, como consequência, a carne apresenta menor teor de água e proteína.

A ocorrência de igualdade nos pesos de abate dos animais deste estudo promoveu ausência de efeito da inclusão de torta de licuri na dieta no teor de extrato etéreo da carne, fato este, não observado por Santos et al. (2015) quando se incluiu níveis de torta de licuri (0, 8, 16, 24%) na MS da dieta de cordeiros, observando aumento da umidade e diminuição dos teores de gordura na carne.

A carne é fonte de proteína advinda dos músculos, tecidos conjuntivos, miofibrilas e sarcoplasma. Zeoula et al. (2004) evidencia que variação nesta fração pode estar em função do peso de abate e tipo de músculo.

Conclusão

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Recomenda-se a inclusão de 20% de torta de licuri na alimentação de ovinos confinados, pois a utilização deste nível de inclusão de torta de licuri na dieta de ovinos não altera composição centesimal da carne destes animais.

Agradecimentos

Agradeço a CAPES pela concessão da bolsa de estudos, a FAPESB por financiar o experimento, ao Grupo de Pesquisa em Forragicultura e Pastagens (GEPEF) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.

Referências

- Costa, R. G.; Cartaxo, F. Q.; Santos, N. M. e Queiroga, R. C. R. E. 2008. Carne caprina e ovina: composição lipídica e características sensoriais. Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal 9:497-506.
- Fernandes Júnior, F.; Azambuja Ribeiro, E. L.; Mizubuti, I. Y.; Silva, L. D. D. F.; Barbosa, M. A. A. F.; Prado, O. P. P. e Constantino, C. 2013. Características de carcaça e qualidade da carne de cordeiros Santa Inês alimentados com torta de girassol em substituição ao farelo de algodão. Semina: Ciências Agrárias 34:3999-4014.
- NRC - National Research Council. Nutrient requirements of small ruminants. 2007. 1ed. National Academy Press, Washington, EUA.
- Santos, A. P; Barcellos, J. O. J; Kuss, F; Christofari, L. F; Reinher, C. and Brandão, F. S. 2008 Review: Quality of the meat of cull cow, Brazilian Journal of Food Technology 11:35-45.
- Santos, F. M.; Santos, J. D. R.; Carvalho, F. A. L.; Queiroz, M. A. A.; Yamamoto, S. M. and Guimarães, O. D. 2015. Licury cake in lamb feed: characteristics of carcass and non-carcass components. Ciência e agrotecnologia 39:260-268.
- Zeola, N. N. B.; Silva Sobrinho, A. G.; Gonzaga Neto, S. e Marques, C. A. T. 2004. Composição centesimal da carne de cordeiros submetido a dietas com diferentes teores de concentrado. Ciência Rural 34:253-257.