



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

INFLUENCIA DA SUBSTITUIÇÃO DO CLORETO DE COLINA POR COLINA VEGETAL NA INCIDÊNCIA DE ANOMALIAS MUSCULARES PEITORAIS DE FRANGOS DE CORTE.

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

PATRIARCA; Marianne de Jesus Silva ¹, DIAS; Allan Gabriel Ferreira ², LEITE; Carla Daniela Sugimoto ³, SANTIN; Ana Paula Iglesias ⁴, CAFÉ; Marcos Barcellos ⁵

RESUMO

Com a evolução da genética e o desenvolvimento de linhagens comerciais de rápido crescimento e alto rendimento de peito surgiram as anomalias peitorais musculares, que são um dos maiores problemas enfrentados pela avicultura mundial. As anomalias denominadas estrias brancas são caracterizadas pelo acúmulo de lipídios no tecido muscular peitoral, decorrente da degradação da fibra muscular. A colina está intimamente ligada ao metabolismo lipídico, tendo vários trabalhos relacionando a diminuição de colesterol e gordura abdominal com o uso de fontes vegetais de colina em dietas de frangos de corte. O objetivo do presente trabalho foi avaliar dietas substituindo o cloreto de colina por uma fonte vegetal de colina sobre as anomalias peitorais musculares (estrias brancas, peito amadeirado e spaghetti meat) em frangos de corte. O experimento foi realizado com aprovação do CEUA-UFG nº101/19. Foram utilizados 1120 frangos de corte Cobb, de 1 a 42 dias, alimentados com dietas comerciais a base de milho e farelo de soja, divididos em quatro tratamentos com oito repetições, sendo os tratamentos: 1 - controle (Colina na forma de Cloreto de Colina 60%); 2 - 75% de cloreto de colina e 25% de colina vegetal como fonte de colina; 3 - 50% de cloreto de colina e 50% de colina vegetal como fonte de colina; 4 - 100% de colina vegetal como fonte de colina. Aos 42 dias de idade 32 aves foram abatidas, o músculo Pectoralis major foram submetidos a análise tátil/visual para verificar a presença de anomalias musculares peitorais, e também foram coletadas amostras para análise histológicas, considerando as seguintes características: acúmulo de tecido adiposo, infamação, degradação, necrose, tecido conjuntivo e presença de edema. Os dados obtidos foram analisados utilizando a análise de Kruskal-Wallis a 5% de significância. Para as análises tátil/visual dos peitos não foram verificadas diferenças estatísticas entre os tratamentos, ocorrendo de praticamente em todas as amostras analisadas algum grau de peito amadeirado (caracterizados pelo enrijecimento muscular para o peito amadeirado) e estrias brancas, sendo visto em geral uma leve presença de ambos. Para as análises histológicas foi visto o mesmo padrão de resultados que a análise tátil/visual, amostras de musculo peitoral com presença de peito amadeirado tinham moderada degradação celular e acúmulo de tecido conjuntivo, enquanto as amostras caracterizadas com a anomalia estrias brancas possuíam moderada degradação celular com acúmulo de tecido adiposo. Houve baixa incidência da anomalia spaghetti meat (carne desestruturada), caracterizada análises histopatológicas por severa degradação e necrose

¹ Graduanda em Medicina Veterinária - UFG, mariannejsp@gmail.com

² Pós-graduando em Zootecnia - UFG, allangabrielfdias@gmail.com

³ Pós-graduanda em Zootecnia - UFG, carlaleite_zoo@yahoo.com.br

⁴ Professora Titular - UFG, apis@ufg.br

⁵ Professor Titular - UFG, mcafe@ufg.br

celular sem acúmulo de tecido conjuntivo e adiposo, que conferia a desestruturação da fibra que leva ao aspecto da carne comum do spaghetti meat. Conclui-se que a substituição da fonte de colina não interferiu na incidência das anomalias musculares peitorais.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de não ruminantes, Cloreto de colina, Miopatias, White Striping, Wooden Breast