



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

## QUALIDADE DA CARNE DE CABRITOS CONFINADOS ALIMENTADOS COM ÓLEO DE SOJA

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

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

**CEDRO; Olga <sup>1</sup>, CAMPOS; Vinicius Peixoto Campos <sup>2</sup>, NASCIMENTO; Edvânia Santos <sup>3</sup>, OLIVEIRA; Ana Patrícia David de <sup>4</sup>, BAGALDO; Adriana Regina <sup>5</sup>**

### RESUMO

A adição de lipídios torna-se alternativa para a nutrição de animais confinados, pois promove aumento da densidade energética das dietas, aumentam a capacidade de absorção de vitaminas lipossolúveis, fornecem ácidos graxos essenciais e atuam como precursores de diferentes metabólitos. Os suplementos lipídicos na dieta de ruminantes podem melhorar a utilização de nutrientes, incrementar as produções de carne e possibilitar a manipulação da composição em ácidos graxos destes produtos, desta forma a qualidade da carne caprina pode ser influenciada com a adição de lipídios na sua alimentação. Objetivou-se avaliar a inclusão de até 6% de óleo de soja na qualidade da carne de cabritos terminados em confinamento. O experimento foi realizado na Fazenda Experimental do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológica da UFRB. Foram utilizados 32 cabritos, castrados, Anglo Nubianos, com peso vivo inicial de  $26 \pm 3$ kg e distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado. Os animais foram alojados em baias individuais, com comedouros e bebedouros, receberam níveis de óleo de soja (0, 2, 4 e 6% da MS da dieta) na dieta total duas vezes ao dia, na proporção de volumoso: concentrado (50:50). As dietas foram formuladas com 14% de PB, para um ganho de peso diário de 200g. Os animais foram abatidos em abatedouro comercial inspecionado. Após o término do processo de abate. Foram coletados o músculo *Longissimus lumborum* esquerdo de cada animal para a determinação da cor, composição centesimal e perfil de ácidos graxos. Para determinação da cor foram cortados dois bifes de cada amostra e as coordenadas foram lidas usando um colorímetro Minolta CR-10, calibrado para um padrão branco, usando o iluminante D65 e um observador de 10°. A composição centesimal (matéria seca, proteína, cinza e extrato etéreo) do músculo foi determinada de acordo com AOAC (2005). A extração de lipídio total foi realizada por extração a frio de acordo com Bligh e Dyer (1959). Os níveis de inclusão do óleo de soja não alteraram os valores médios de luminosidade ( $L^*$ ), teor de vermelho ( $a^*$ ), teor amarelo ( $b^*$ ). A cor da carne dos cabritos apresentou valores de vermelho e de amarelo dentro dos padrões característicos da carne caprina em função, possivelmente, do baixo teor de gordura intramuscular. A composição centesimal não foi afetada o que pode ser explicado pela menor sensibilidade de alterações na carne quando comparada ao efeito na composição do leite. A adição de óleo de soja não afetou o perfil de ácidos graxos do músculo *Longissimus lumborum* dos cabritos terminados em confinamento e manteve os valores de  $\omega_6$  e  $\omega_3$  na proporção de três partes de  $\omega_6$  para uma  $\omega_3$  (3,77

<sup>1</sup> Doutoranda em Zootecnia, Universidade Federal da Bahia, olgacedro@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutorando em Zootecnia, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, vini\_campos18@hotmail.com

<sup>3</sup> Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, vania.santos.nascimento@gmail.com

<sup>4</sup> Pós Doutoranda, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ana.david28@gmail.com

<sup>5</sup> Docente, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, arbagaldo@gmail.com

e 1,76), a relação ácidos graxos poliinsaturados: ácidos graxos saturados (0,11) e os teores de ácidos graxos oleico (C18:1n9c), com média 37,58%, o palmítico (C16:0), com 24,06% e o esteárico (C18:0), com 17,03%, dentro do recomendado no perfil da carne de cabritos. Desta forma, a inclusão de até 6% de óleo de soja pode ser recomendada nas dietas de cabritos terminados em confinamento sem comprometer a qualidade da carne

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e Produção de Ruminante, Ácidos Graxos, Caprinos, Longissimus lumboru

<sup>1</sup> Doutoranda em Zootecnia, Universidade Federal da Bahia, olgacedro@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutorando em Zootecnia, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, vini\_campos18@hotmail.com

<sup>3</sup> Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, vania.santos.nascimento@gmail.com

<sup>4</sup> Pós Doutoranda, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ana.david28@gmail.com

<sup>5</sup> Docente, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, arbagaldo@gmail.com