



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

QUALIDADE DA CARNE DE CODORNAS EUROPEIAS ALIMENTADAS COM RAÇÕES CONTENDO NÍVEIS CRESCENTES DE COPRODUTO DE ETANOL DE MILHO

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

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

TAFFAREL; Jonas ¹, SILVA; Brena Cristine Rosário ², TON; Ana Paula Silva ³, MORENO; Fanny Leonila Velasquez ⁴, FREITAS; Leonardo Willian de ⁵

RESUMO

A utilização de coprodutos da produção de etanol de milho como alimento alternativo na produção animal colabora para a diminuição da deposição de materiais no meio ambiente, sendo assim o **High Protein - Dried Distiller's Grains with Solubles (HP-DDGS)**, cuja a sigla em português significa grãos secos de destilarias com solúveis com alto teor de proteína, pode ser uma estratégia interessante para reduzir os custos de produção e contribuir para diminuir os impactos ambientais que esse produto agroindustrial possa vir causar no meio ambiente. No Brasil, a produção de codornas é predominantemente voltada para produção de ovos, pois há falta de material genético adequado, além de dados sobre o desempenho e exigências nutricionais de codornas de corte, bem como os da qualidade da carne. A codorna é uma excelente alternativa para alimentação humana, pois pode ser utilizada tanto para a produção de ovos como para a produção de carne, que é aceita universalmente por ser um produto de excelente qualidade e rica em aminoácidos essenciais. Considerando-se o aumento do consumo mundial de carnes, eleva-se o número de consumidores com perfis mais exigentes, que buscam por produtos de qualidade. Portanto, não só o tamanho e o rendimento de carne são relevantes e sim outras características da qualidade da carne devem ser levadas em consideração, como o pH, maciez, capacidade de retenção de água, cor e características sensoriais devem ser avaliados. Sendo assim, objetivou-se avaliar a qualidade da carne de codornas europeias, alimentadas com rações contendo níveis crescentes (0; 8,5; 17; 25,5; 34 e 42,5%) de HP-DDGS. Foram analisadas as carnes oriundas de codornas de corte distribuídas em um delineamento inteiramente casualizado com seis tratamentos, seis repetições e 17 aves por unidade experimental durante 42 dias. Ao término do experimento duas codornas por unidade experimental foram selecionadas em função do peso médio e sacrificadas para as análises de qualidade da carne, onde foram utilizadas amostras do peito (*Pectoralis major*). A determinação do pH foi realizada em profundidade com auxílio de pHmêtro portátil para carnes imediatamente após o resfriamento (0 h) e 24 h *post mortem*. As análises de capacidade de retenção de água (CRA) e perda de peso por cocção (PPC) foram realizadas 24 h *post mortem*. Os níveis de inclusão de HP-DDGS na dieta de codornas de corte não influenciaram ($P>0,05$) os parâmetros de qualidade de carne (pH0h, pH24h, CRA e PPC). O pH influencia diretamente os atributos de qualidade da carne como a CRA, cor e suculência. A carne de codornas apresentou valores médios de pH0h

¹ Universidade Federal de Mato Grosso, JONAS_TAFFAREL@OUTLOOK.COM

² Universidade Federal de Mato Grosso, brenacristine@gmail.com

³ Universidade Federal de Mato Grosso, anatonn4@hotmail.com

⁴ Universidade Federal de Mato Grosso, morenovelasquezfanny@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Mato Grosso, lwillianf86@gmail.com

e pH_{24h}, de 6,19 e 6,12; valores que estão dentro dos valores considerados ideais que estão entre 5,92 a 6,38. Os valores médios da CRA e PPC foram 31,08 e 21,25%. Os resultados obtidos no presente trabalho permitem concluir que a inclusão de HP-DDGS nas dietas de codornas de corte não afeta a qualidade final da carne.

PALAVRAS-CHAVE: nutrição e produção de não ruminantes, capacidade de retenção, cocção, Coturnix coturnix coturnix, pH, HP-DDGS