



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

## ÁREA DE OLHO DE LOMBO E ESPESSURA DE GORDURA MEDIDOS POR ULTRASSOM DE SUÍNOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES FONTES DE ÓLEO

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

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

**PIAN; Laura Woigt<sup>1</sup>, SILVA; Julia Pereira Martins da<sup>2</sup>, GONÇALES; Janaína Lustosa<sup>3</sup>,  
BALIEIRO; Júlio Cesar de Carvalho<sup>4</sup>, CESAR; Aline Silva Mello<sup>5</sup>**

### RESUMO

A dieta dos animais tem sido estudada como um dos fatores que mais influenciam na composição da carcaça e tecidos dos animais. Na produção de suínos dietas suplementadas de lipídios têm trazido importantes benefícios tanto para a saúde, como para o bem estar e qualidade da carne. Evidências de aumento da eficiência alimentar, maior sobrevivência dos leitões ao nascer e influências favoráveis no perfil de ácidos graxos da carne, têm sido relatadas na literatura. A área de olho de lombo (AOL) e espessura de gordura (EG) são indicativos de musculabilidade, rendimento de carcaça, ganho de peso e acabamento da carcaça. Neste contexto, a ultrassonografia consolidou-se como uma técnica viável, não invasiva e não destrutiva para realizar avaliações em tempo real. Quanto maior a medida de AOL, maior é o ganho de peso e rendimento dos cortes. Já EG reflete o acabamento da carcaça, auxiliando desde o controle na prevenção do escurecimento pelo resfriamento, bem como, permite a identificação de animais mais precoces ao abate. O objetivo do trabalho foi verificar a influência das dietas enriquecidas com diferentes fontes de lipídios sobre as medidas ultrassonográficas de AOL e EG. Foram utilizadas quatro dietas experimentais, na fase de crescimento e terminação por um período de 98 dias, sendo elas dieta basal com adição de 1,5% de óleo de soja (controle, dieta normalmente utilizada em granjas produtoras-CON) e dietas com adição de 3% de óleo de soja (SOJ), canola (CAN) e peixe (PEI). Para o delineamento experimental foram divididos dezoitos animais para cada tratamento, sendo seis baias por tratamento com três animais cada. Com cerca de 166 dias de idade, foi realizado o exame de ultrassom no músculo *Longissimus dorsi*, próximo à 10ª e 11ª costela, para mensuração dos valores AOL e EG. As análises parciais deste estudo mostraram que os animais apresentaram valores médio de AOL e EG de  $44,8 \pm 6,2$  cm<sup>2</sup> e  $14,3 \pm 2,1$  mm, (para dieta CON),  $43,0 \pm 6,1$  cm<sup>2</sup> e  $14,8 \pm 2,3$  mm (para dieta SOJ),  $45,5 \pm 4,7$ cm<sup>2</sup> e  $14,4 \pm 2,4$  (para dieta CAN) e  $43,7 \pm 3,2$  cm<sup>2</sup> e  $15,3 \pm 3,3$  mm (para dieta PEI), respectivamente. Os resultados obtidos, tanto para a análise da área de olho de lombo, como para espessura de gordura, demonstraram efeitos não significativos ( $P > 0,05$ ) para a fonte de variação dos tratamentos. Nas condições em que o trabalho foi conduzido, conclui-se que as diferentes dietas experimentais enriquecidas com fontes de lipídios para suínos durante o período de crescimento e terminação, não propiciaram alterações significativas nas variáveis ultrassonográficas indicadoras do desenvolvimento (AOL) e de acabamento (EG) das carcaças dos animais

<sup>1</sup> Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, laura.woigt@usp.br

<sup>2</sup> Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, juliamartins@usp.br

<sup>3</sup> Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, jana.lustosa@usp.br

<sup>4</sup> Professor Doutor- FMVZ/USP, balieiro@usp.br

<sup>5</sup> Professora Doutora- ESALQ/USP, alinecesar@usp.br

avaliados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, ácidos graxos, composição de carcaca, dietas experimentais, longissimus dorsi

<sup>1</sup> Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, laura.woigt@usp.br  
<sup>2</sup> Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, juliamartins@usp.br  
<sup>3</sup> Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, jana.lustosa@usp.br  
<sup>4</sup> Professor Doutor- FMVZ/USP, balleiro@usp.br  
<sup>5</sup> Professora Doutora- ESALQ/USP, alinecesar@usp.br