

# COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E QUALIDADE DA CARNE DE CORDEIROS SANTA INÊS ALIMENTADOS COM RESÍDUO DE CERVEJARIA DESIDRATADO

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Marina Rose Campos Barroso, MARA SAMPAIO FEITOSA, FRANCISCA ÉRIKA MAGALHÃES DE SOUSA, SABRINA MARIA ARAÚJO DE LIMA, Patricia Guimaraes Pimentel

O custo com alimentação animal é um ponto crítico, pois representa a maior parte das despesas do sistema. O uso de resíduos agroindustriais surge como opção para redução no uso de ingredientes tradicionais, os quais podem apresentar preços mais elevados. Portanto, objetivou-se avaliar a qualidade da carne de cordeiros Santa Inês alimentados com resíduo de cervejaria desidratado (RCD). Foram utilizados 35 cordeiros distribuídos em delineamento inteiramente casualizado com cinco rações experimentais (0; 20; 40; 60; e 80% de RCD no concentrado). Todos animais experimentais foram abatidos quando o peso médio dos animais de um dos tratamentos atingisse 28 kg. Utilizou-se os músculos Longissimus lumborum e Semimembranosus para análises de composição centesimal, força de cisalhamento, cor, pH, perda de peso por cocção e capacidade de retenção de água. Foram determinados lipídeos totais, colesterol, perfil de ácidos graxos (AG) e suas relações no Longissimus dorsi. As percentagens de inclusão de RCD influenciaram ( $P < 0,05$ ) a composição centesimal, com exceção dos teores de umidade e de matéria mineral no músculo Semimembranosus. Para as características físico-químicas do músculo Longissimus lumborum foi observada influência das rações ( $P < 0,05$ ) nos parâmetros de cor. A intensidade da cor vermelha cresceu linearmente, enquanto tonalidade da cor decresceu. Observou-se aumento na força de cisalhamento aplicada ao músculo. Para o Semimembranosus, foram constatados aumento e decréscimo linear na perda de peso por cocção e no pH, respectivamente ( $P < 0,05$ ). Os teores de colesterol apresentaram comportamento quadrático ( $P < 0,05$ ). Os AG palmítico e esteárico foram encontrados em maiores concentrações. Efeito quadrático ( $P < 0,05$ ) foi observado para o somatório dos AG poliinsaturados. A adição de RCD até 20% na porção concentrada é recomendada dependendo da sua viabilidade de aquisição. Agradecimento ao CNPq pelo suporte financeiro (Proc.474447/2013-8) e a UFC pela concessão da bolsa.

Palavras-chave: CARNE OVINA. RUMINANTES. SUBPRODUTOS DA AGROINDÚSTRIA.

..