



## CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA E QUALIDADE DA CARNE DE CORDEIROS ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO ÓLEO DE BURITI (*Mauritia flexuosa* L.)

Danilo Ewerton dos Santos Nogueira<sup>1</sup>, Leilson Rocha Bezerra<sup>2</sup>

### RESUMO

O uso do óleo de buriti na alimentação de ovinos em terminação pode ser uma opção para incremento no desempenho, redução da emissão metano e melhoria da qualidade da carne dos animais além de promover a utilização de um ingrediente na alimentação animal com forte apelo regional. Objetivou-se com este trabalho avaliar os efeitos da inclusão dos diferentes níveis de óleo de Buriti (*Mauritia flexuosa* L.) no desempenho, características de carcaça e qualidade da carne de cordeiros. Quarenta cordeiros mestiços Santa-Inês com peso corporal médio de  $28,0 \pm 0,5$  kg foram distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado com cinco tratamentos (0,0; 1,2; 2,4; 3,6 e 4,8% de inclusão de óleo de Buriti na matéria seca (MS) total da dieta) e oito repetições. As dietas completas tiveram proporção volumoso:concentrado de 40:60. Foram coletadas amostras dos ingredientes e sobras para posteriores análises químicas. Ao final do experimento os animais foram abatidos para realização das avaliações das carcaças e análises físico-químicas da carne. A inclusão de óleo de buriti promoveu diminuição linear no consumo de extrato etéreo (EE) e carboidratos não fibrosos (CNF) ( $P < 0,05$ ). O consumo de matéria seca (kg/dia) apresentou efeito quadrático ( $P < 0,0001$ ). Em relação ao desempenho e peso corporal ao abate não houve efeitos lineares ou quadráticos com a inclusão do óleo de buriti na dieta ( $P > 0,05$ ). Para as características de carcaça a inclusão de óleo de buriti diminuiu linearmente o peso de carcaça quente, rendimento de carcaça quente, peso de carcaça fria e rendimento de carcaça fria ( $P < 0,05$ ). O nível de inclusão de óleo de buriti na dieta não afetou o pH, os parâmetros de cor luminosidade, teor de vermelho e teor de amarelo. A perda de peso por cocção e força de cisalhamento do músculo *Longissimus dorsi* de ovinos

<sup>1</sup>Aluno do Curso de Medicina Veterinária, da Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária/CSTR, UFPA, Patos, PB, e-mail: danilogueira@gmail.com

<sup>2</sup>Doutorado, Professor Adjunto do Magistério Superior, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, UFPA, Patos, PB, e-mail: leilson@ufpi.edu.br



apresentaram comportamento linear. Para a composição química do músculo *Longissimus dorsi*, o teor de colágeno aumentou linearmente com a inclusão do óleo de buriti nas dietas experimentais. A inclusão do óleo de buriti não afetou os teores de umidade, proteína, gordura e cinzas. Portanto, dietas com diferentes níveis de óleo de buriti afetaram o consumo de alguns nutrientes (EE e CNF), porém sem afetar negativamente as características ligadas ao desempenho animal, sendo recomendado o nível de 3,6% para ovinos em confinamento tendo em vista que não influencia de forma negativa o desempenho animal e a qualidade da carne.

**Palavras-chave:** coproduto, eficiência alimentar, suplementação lipídica.

## CARCASS CHARACTERISTICS AND MEAT QUALITY OF LAMBS FED DIETS WITH BURITI OIL (*Mauritia flexuosa* L.)

Danilo Ewerton dos Santos Nogueira<sup>3</sup>, Leilson Rocha Bezerra<sup>4</sup>

### ABSTRACT

The use of buriti oil to feed finishing lambs has been an option for performance enhancement, methane emission reduction and improved meat quality and promote the use of an ingredient in feed with strong regional appeal. The aim of this study was to evaluate the effects of the inclusion of different levels of Buriti (*Mauritia flexuosa* L.) oil on lamb performance, carcass characteristics and meat quality. Forty Santa-Inês crossbred lambs with average body weight of  $28.0 \pm 0.5$  kg were distributed in a completely randomized design with five treatments and eight replications. The complete diets had a 40:60 roughage:concentrate ratio. Samples of ingredients and leftovers were collected for further chemical analysis. At the end of the experiment the animals were slaughtered to perform carcass evaluations and physicochemical analyzes of meat. The inclusion of buriti oil promoted a linear

<sup>3</sup>Aluno do Curso de Medicina Veterinária, da Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária/CSTR, UFCG, Patos, PB, e-mail: danilogueira@gmail.com

<sup>4</sup>Doutorado, Professor Adjunto do Magistério Superior, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, UFCG, Patos, PB, e-mail: leilson@ufpi.edu.br



decrease in the intake of ether extract (EE) and non-fibrous carbohydrates (CNF) ( $P < 0.05$ ). Dry matter intake (kg/day) had a quadratic effect ( $P < 0.0001$ ). Regarding performance and body weight at slaughter there were no linear or quadratic effects with the inclusion of buriti oil in the diet ( $P > 0.05$ ). For carcass characteristics the inclusion of buriti oil linearly decreased hot carcass weight, hot carcass yield, cold carcass weight and cold carcass yield ( $P < 0.05$ ). The level of inclusion of buriti oil in the diet did not affect the pH, lightness, redness and yellowness parameters. The cooking weight loss and shear force of the *Longissimus dorsi* muscle of lambs showed linear behavior. For the chemical composition of meat, the collagen content increased linearly with the inclusion of buriti oil in the experimental diets. Therefore, diets with different levels of buriti oil affected the intake of some nutrients (EE and CNF), but without negatively affecting the characteristics related to animal performance and meat quality, being recommended the level of 3.6% for lambs.

**Keywords:** by-product, feed efficiency, lipid supplementation.