



DESEMPENHO E CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA DE CORDEIROS ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO LÍQUIDO DA CASCA DA CASTANHA DE CAJU (LCC).

Danilo Ewerton dos Santos Nogueira¹, Leilson Rocha Bezerra²

RESUMO

O uso do líquido da casca da castanha do caju (LCC) na alimentação de ovinos em terminação pode ser uma opção para incremento no desempenho e características de carcaça, 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 LCC (0,0; 0,75; 1,5 e 2,25%) na matéria seca total da dieta substituindo o milho sobre o desempenho, características de carcaça e rendimentos de cortes comerciais de carne de cordeiros. Quarenta cordeiros mestiços foram distribuídos em blocos casualizado, com quatro tratamentos e dez repetições por tratamento. A inclusão de LCC não alterou o consumo de matéria seca. Em relação ao desempenho e peso corporal ao abate não houve efeitos lineares ou quadráticos com a inclusão do LCC na dieta. Para as características de carcaça a inclusão de LCC não alterou ($P>0,05$) estatisticamente o peso de carcaça quente, rendimento de carcaça quente, peso de carcaça fria e rendimento de carcaça fria. As inclusões de LCC não alteraram ($P>0,05$) o rendimento dos cortes comerciais e o pH da carne. Porém houve um aumento linear da espessura de gordura subcutânea da carcaça ($P = 0,046$). Portanto, podendo-se afirmar que o LCC como ingrediente não convencional é adequado para ovinos em terminação. Dessa forma, recomenda-se o nível de 2,25% para cordeiros em terminação. pois melhora a espessura de gordura subcutânea o que contribui para o acabamento da carcaça.

Palavras-chave: subproduto, eficiência alimentar, suplementação lipídica.

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

²Doutor, 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



PERFORMANCE AND CARCASS TRAITS OF LAMBS FEEDING WITH DIETS CONTAINING CASHEW NUT SHELL LIQUID (CNSL)

ABSTRACT

The use of cashew nut shell liquid (CNSL) in the feeding of finishing sheep can be an option to increase performance and carcass characteristics, in addition to promoting the use of an ingredient in animal feed with strong regional appeal. The objective of this study was to evaluate the effects of including the different CNSL levels (0,0; 0,75; 1,5 e 2,25%) in total dry matter (DM) of diet corn on the performance, carcass characteristics and yields of commercial cuts of lamb meat. Forty crossbred lambs were distributed in randomized blocks, with four treatments and ten replicates per treatment. The inclusion of CNSL did not alter the intake of dry matter. Regarding performance and body weight at slaughter, there were no linear or quadratic ($P > 0.05$) effects with the inclusion of CNSL in the diet. For the carcass characteristics, the inclusion of CNSL did not statistically change ($P > 0.05$) the hot carcass weight, hot carcass yield, cold carcass weight and cold carcass yield. Inclusions of CNSL did not alter the yield of commercial cuts and pH of the meat. However, there was a linear increase in the subcutaneous fat thickness of the carcass ($P = 0.046$). Therefore, it can be said that CNSL as an unconventional ingredient is suitable for finishing sheep. Therefore, a 2.25% level is recommended for finishing lambs, as it improves the thickness of subcutaneous fat which contributes to the finishing of the carcass.

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