



QUALIDADE DA CARNE DE CORDEIROS ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO LÍQUIDO DA CASCA DA CASTANHA DE CAJU (LCC).

Bruno Henrique Rodrigues do Nascimento¹, Juliana Paula Felipe de Oliveira²

RESUMO

Objetivou-se com esse trabalho determinar o melhor nível de substituição de milho por líquido da casca da castanha do caju (LCC) (0; 0,75; 1,5 e 2,25% com base na matéria seca) na dieta de cordeiros em terminação sobre a qualidade da carne. Foram avaliados 40 cordeiros mestiços, machos, não castrados, distribuídos em um delineamento em blocos casualizado com 10 repetições por tratamento. As dietas para as avaliações foram formuladas com proporção volumoso:concentrado 40:60 na forma de mistura completa. Os animais foram abatidos ao final de 70 dias de experimento. Depois de abatidos, amostras do músculo *Longissimus lumborum* foram retiradas para determinação da umidade, proteínas, cinzas, lipídios totais, força de cisalhamento, capacidade de retenção de água, perda de peso na cocção, cor e pH. Os resultados obtidos mostraram que a substituição do milho por LCC não influenciou nos teores de matéria seca, umidade e cinza, porém houve uma redução linear na concentração de proteína com o aumento da inclusão de LCC, enquanto os valores de luminosidade (L *) e amarelo (b *) não foram influenciados. Foi observado que o teor de lipídeos totais da carne apresentou resposta quadrática com teor máximo de deposição de gordura na carne de 3,25 g/100g com 1,20% de substituição de milho por LCC. Para os parâmetros perda por cocção, força de cisalhamento e capacidade de retenção de água não foi observado efeito da substituição. Sendo assim, recomenda-se a substituição de milho por LCC em até 2,25%, pois a maior parte das características qualitativas não foi afetada.

Palavras-chave: lipídeos, maciez, óleos funcionais, sustentabilidade

¹Aluno do Curso de Medicina Veterinária, da Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária/CSTR, UFPA, Patos, PB, e-mail: bhenrichrn07@gmail.com

²Doutora, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, UFPA, Patos, PB, e-mail: jupaula.oliv@yahoo.com.br



MEAT QUALITY OF LAMBS FED WITH DIETS CONTAINING CASHEW NUT SHELL LIQUID (CNSL)

ABSTRACT

The objective of this study was to determine the best level of substitution of corn for cashew nut shell liquid (CNSL) (0; 0.75; 1.5 and 2.25% with dry matter basis) in the diet of finishing lambs on meat quality. Forty male crossbred lambs, uncastrated, were distributed in a randomized block design with 10 replicates per treatment. The diets for the evaluations were formulated with a roughage: 40:60 concentrate ratio as a complete mixture. The animals were slaughtered at the end of 70 days of the experiment. After slaughtering, samples of the *Longissimus lumborum* muscle were taken to determine moisture, proteins, ash, total lipids, shear force, water retention capacity, cooking weight loss, color and pH. The results obtained showed that the substitution of corn for CNSL did not influence the contents of dry matter, moisture and ash, however there was a linear reduction in protein concentration as the inclusion of CNSL increased, while the values of luminosity (L *) and yellow (b *) were not influenced. It was observed that the total lipid content of the meat showed a quadratic response with a maximum fat deposition content in the meat of 3.25 g/100g with 1.20% of corn substitution by CNSL. For the parameters cooking loss, shear force and water retention capacity, no effect of substitution was observed. Therefore, it is recommended to replace corn by CNSL by up to 2.25%, since most of the qualitative characteristics were not affected.

Keywords: Functional oils, lipids, tenderness, sustainability.