



CARACTERÍSTICAS DE CARÇA E QUALIDADE DA CARNE DE CORDEIROS ALIMENTADOS COM UREIA MICROENCAPSULADA PARA LIBERAÇÃO LENTA ASSOCIADA À PALMA FORRAGEIRA.

Filipe Rocha Souto de Oliveira¹, Leilson Rocha Bezerra²

RESUMO

Objetivou-se com esse trabalho avaliar se a inclusão de ureia de liberação lenta (1,25; 2,0; 3,0) com um tratamento de testemunha de ureia livre (0,5) na dieta de cordeiros em terminação teria influência sobre a qualidade da carne e características de carcaça. Foram avaliados 32 cordeiros mestiços de Santa Inês, machos, não castrados, divididos em 4 tratamentos, sendo cada um com 8 repetições. As dietas para as avaliações foram formuladas com proporção 30% de volumoso (feno de Tifton- 85) e 70% de concentrado composto de silagem de milho reidratado com palma. Os animais foram abatidos ao final de 74 dias de experimento. Depois de abatidos, as carcaças foram analisadas para determinação de peso de abate, pesos, rendimentos e pH de carcaças quentes e frias, perdas por resfriamento e espessura de gordura. Também foram coletadas amostras do músculo *Longissimus lumborum* 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 os diferentes níveis de inclusão de ureia de liberação lenta associada à palma forrageira na dieta de cordeiros criados em confinamento, não influenciou em nenhuma das características de carcaça e nem nas características qualitativas da carne dos cordeiros, sendo desta forma uma opção viável como substituta de outras fontes de proteínas na formulação de dietas para ruminantes.

Palavras-chave: Nitrogênio, Morfometria, Ovinos.

¹Aluno do Curso de Medicina Veterinária, da Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária/CSTR, UFPG, Patos, PB, e-mail: filipe.rocha@estudante.ufcg.edu.br

²Doutor, Unidade Acadêmica de Medicina Veterinária, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, UFPG, Patos, PB, e-mail: leilson@ufpi.edu.br



CARCASS CHARACTERISTICS AND MEAT QUALITY FROM LAMBS FED WITH MICROENCAPSULATED SLOW RELEASE UREA ASSOCIATED WITH FORAGE PALM.

ABSTRACT

The objective of this work was to evaluate whether the inclusion of slow release urea (1.25; 2.0; 3.0) with a free urea control treatment (0.5) in the diet of finishing lambs would influence the meat quality and carcass characteristics. Thirty-two crossbred Santa Inês male lambs were evaluated, divided into 4 treatments, each with 8 replications. The diets for the evaluations were formulated with a proportion of 30% forage (Tifton-85 hay) and 70% concentrate composed of rehydrated corn silage with palm. The animals were slaughtered at the end of 74 days of the experiment. After slaughter, the carcasses were analyzed to determine slaughter weight, weights, yields, pH of hot and cold carcasses, cooling losses, and fat thickness. *Longissimus lumborum* muscle samples were also collected to determine moisture, proteins, ash, total lipids, shear force, water holding capacity, cooking weight loss, color, and pH. The results obtained showed that the different levels of inclusion of slow release urea associated with forage cactus in the diet of lambs raised in confinement did not influence any of the carcass characteristics nor the qualitative characteristics of the lamb meat, thus being an option viable as a substitute for other protein sources in the formulation of diets for ruminants.

Keywords: Nitrogen, morphometry, lambs.