



Realização:



Apoio:



XVII CIC  
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras  
XVII Congresso de Iniciação Científica  
X Encontro de Pós-Graduação  
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

## **AVALIAÇÃO DA CARÇAÇA DE FRANGOS DE CORTE, AOS 39 DIAS DE IDADE, ALIMENTADOS COM FARINHA DE BATATA DOCE (*Ipomoea batatas*)**

**Autor(es):** NUNES, Juliana Klug; MALLMANN, Barbara de Almeida; LOPES, Michele

**Apresentador:** Barbara de Almeida Mallmann

**Orientador:** Juliana Klug Nunes

**Revisor 1:** Patrícia Rossi

**Revisor 2:** Marta Helena Dias da Silveira

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### **Resumo:**

Com o objetivo de avaliar os pesos pré-abate, da carcaça, dos cortes e das vísceras comestíveis de frangos de corte, aos 39 dias de idade, alimentados com farinha de batata doce (*Ipomoea batatas*) foi realizado um trabalho no aviário do Departamento de Zootecnia, da UFPEL, com início em junho de 2008. Cem pintos de corte de um dia de idade, machos, da linhagem Cobb, foram distribuídos em 20 boxes de uma bateria metálica. As aves, identificadas por etiquetas plásticas numeradas, foram distribuídas em delineamento experimental inteiramente ao acaso, composto por quatro tratamentos (T1, T2, T3 e T4) e cinco repetições por tratamento, sendo cada unidade experimental composta por um boxe com cinco aves. Os frangos de corte foram criados até 28 dias nos boxes destas baterias, após foram transferidos de acordo com os tratamentos para quatro boxes com cama de maravalha e equipados com comedouros tubular e bebedouro pendular. Na primeira semana de vida, os frangos de corte do tratamento 1 receberam ração basal e as dos tratamentos 2, 3 e 4 ração com 20% de farinha de batata doce. A partir do oitavo dia de idade, as aves foram alimentadas com quatro dietas experimentais que continham níveis crescentes (T1- 0%, T2 – 20%, T3 – 40% e T4 - 60%) de farinha de batata doce obtida do tubérculo. As formulações das dietas seguiram as recomendações nutricionais de Rostagno (2005). Aos 39 dias de idade, três aves por tratamento foram separadas aleatoriamente e pesadas (g). Após um jejum de seis horas, os frangos de corte foram pesados novamente e, em seguida processados no abatedouro do CAVG/UFPEL. As carcaças sem pés, cabeça, vísceras e gordura abdominal, foram pesadas (g) após o resfriamento no chiller e gotejamento. Em seguida, procedeu-se à extração do peito sem pele, coxa e sobrecoxa, asa, coxa da asa e dorso com pescoço. Estes cortes foram pesados (g) assim como as vísceras (coração, fígado, moela). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variação, teste de Tukey e regressão polinomial. Conclui-se pelos pesos pré-abate e do peito que a farinha de batata doce pode ser incluída na dieta de frangos de corte em até 60%.