

## EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE EXTRATO ETÉREO NA DIETA SOBRE AS CARACTERÍSTICAS TECIDUAIS DA PALETA DE CORDEIROS<sup>1</sup>

**OLIVEIRA, Lucas Vargas<sup>2</sup>; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira<sup>3</sup>, OSÓRIO, José Carlos da Silveira<sup>3</sup>; MARTINS, Luciane da Silva<sup>4</sup>; ROSA, Fernanda Trindade<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Trabalho financiado pela FAPERGS e PROAP/CAPES

<sup>2</sup>Graduando do Curso de Agronomia – UFPEL/RS. Bolsista PIBIC - CNPq. E-mail: [lucasvargasoliveira@hotmail.com.br](mailto:lucasvargasoliveira@hotmail.com.br)

<sup>3</sup>Professor do Dpto. de Zootecnia PPGZ - UFPEL/RS. Bolsista do CNPq

<sup>4</sup>Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – UFPEL/RS. Bolsista CAPES

<sup>5</sup>Graduanda do Curso de Zootecnia da UFPEL/RS

### 1 INTRODUÇÃO

Com a crescente produção de carne de cordeiro, o uso de estratégias de suplementação alimentar tem sido adotado em oposição aos sistemas tradicionais de terminação a pasto, com o objetivo de diminuir a idade ao abate e melhorar a qualidade da carcaça (Macedo et al., 2000).

A inclusão de óleo na ração de cordeiros aumenta a concentração energética da dieta, sendo esta fase de grande exigência nutricional para o crescimento e desenvolvimento dos mesmos.

Para o consumidor o mais importante são as partes comestíveis e sua composição em músculo, osso e gordura e para os frigoríficos o mais importante é o rendimento da carcaça. O conhecimento da composição tecidual dos cortes da carcaça de ovinos é de grande importância, pois visa melhorar os aspectos qualitativos e quantitativos dos cortes, facilitando a comercialização através da obtenção de produtos que propiciam maior grau de satisfação do consumidor.

Logo, a alimentação é um fator que pode afetar a composição da carcaça. Segundo Pires et al. (2006), o balanceamento das dietas é uma das tecnologias empregadas para aumentar os índices de produtividade da ovinocultura, pois além de fornecer nutrientes em quantidades adequadas, possibilita ao produtor programar o tempo de abate dos seus animais e obter qualidade e padronização de carcaça.

Diante do exposto, objetivou-se estudar o efeito da concentração de extrato etéreo na dieta sobre as características teciduais da paleta de cordeiros tratados com ração padrão com ou sem adição de óleo de arroz.

### 2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O trabalho, na fase de campo, foi realizado no Centro Agropecuário da Palma, pertencente à Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), RS, e, na fase laboratorial, no Departamento de Zootecnia, FAEM/UFPEL, utilizando-se 12 cordeiros machos não castrados (cruza Corriedale e Lacaune) e não desmamados, com 90 dias de idade, submetidos a dois tratamentos: ração padrão sem adição de óleo de arroz, com 3% de extrato etéreo e ração padrão com adição de óleo de arroz, com 5% de extrato etéreo.

A base da alimentação foi a pastagem de azevém (*Lolium multiflorum* Lam), utilizando dois poteiros com área de 2,2 ha. O fornecimento da ração era feito uma vez ao dia, no período da manhã, onde os cordeiros eram separados das

mães para a suplementação em comedouros, sendo os mesmos divididos conforme os tratamentos. Amostras da ração comercial eram retiradas para a determinação do teor de matéria seca (MS) em estufa a 105°C (por 16 horas) e extrato etéreo (EE) em um extrator de gordura soxhlet (AOAC, 1995). Para obter uma ração com 5% de extrato etéreo a quantidade de óleo a ser adicionada foi calculada a partir da análise feita na ração comercial (padrão).

Após jejum de 16 horas os animais foram abatidos e as carcaças foram penduradas em câmara fria, permanecendo por 18 horas, sob temperatura média de 1°C com ar forçado. As carcaças foram divididas longitudinalmente em duas metades. Posteriormente, foram obtidos diferentes cortes que foram congelados para posterior avaliação da composição tecidual. Após o descongelamento das paletas, essas foram pesadas e dissecadas em seus diferentes componentes teciduais: músculo, osso, gordura subcutânea, gordura intermuscular e outros tecidos. Cada tecido que compunha as paletas foi pesado e sua proporção calculada em relação ao corte.

O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com dois tratamentos (com ou sem adição de óleo de arroz na ração) e 7 repetições. Através da análise de variância foi verificado o efeito dos tratamentos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados obtidos demonstram que não houve diferença ( $P>0,05$ ) entre os componentes teciduais da paleta de cordeiros alimentados com ração padrão com 3% ou 5% de extrato etéreo (Tabela 1). Os componentes teciduais apresentaram pesos superiores ao encontrado por Costa et al. (1999) para a raça Corriedale, no entanto, esses animais foram manejados em campo nativo, sem o fornecimento de ração.

Jardim (2005) encontrou valores semelhantes ao deste estudo trabalhando com cordeiros não castrados e castrados da raça Corriedale alimentados exclusivamente a base de pastagem natural, porém com uma tendência a menores pesos para músculo e outros tecidos, provavelmente explicado pela velocidade do crescimento muscular ser dependente do nível de consumo de energia. Já Pires et al. (1999), trabalhando com cordeiros cruza Texel x Ideal, alimentados em confinamento e abatidos aos 100 dias, também encontraram valores semelhantes aos deste estudo, porém com tendência a maiores pesos para músculo e gordura provavelmente por influência do fator genótipo.

Tabela 1 – Médias e erro padrão da composição tecidual da paleta de cordeiros (kg e %) tratados com ração padrão com 3% e 5% de extrato etéreo.

Parâmetros	Extrato Etéreo		P
	3%	5%	
Paleta (kg)	1,157 ± 0,077	1,208 ± 0,080	0,6410
Ossos (kg)	0,244 ± 0,017	0,270 ± 0,017	0,2880
Ossos (%)	22,27 ± 1,10	22,34 ± 0,61	0,9484
Músculo (kg)	0,609 ± 0,041	0,633 ± 0,041	0,6840
Músculo (%)	52,71 ± 0,64	52,49 ± 1,74	0,9065
Gordura subcutânea (kg)	0,104 ± 0,016	0,096 ± 0,016	0,7382
Gordura subcutânea (%)	8,87 ± 1,20	8,07 ± 1,40	0,6717
Gordura intermuscular (kg)	0,059 ± 0,009	0,053 ± 0,009	0,6785

Gordura intermuscular (%)	4,97 ± 0,72	4,35 ± 0,44	0,4840
Outros tecidos (kg)	0,141 ± 0,017	0,156 ± 0,017	0,5433
Outros tecidos (%)	12,18 ± 1,03	12,74 ± 1,01	0,7051

Não houve efeito das diferentes concentrações de extrato etéreo sobre a relação músculo:osso e músculo:gordura (Tabela 2). Jardim (2005), trabalhando com animais da raça Corriedale, manejados em pastagem natural e abatidos aos 120 dias de idade, obteve valores inferiores aos deste estudo para relação músculo:osso e músculo:gordura, provavelmente devido a variabilidade em quantidade e qualidade desse tipo de pastagem ao longo do ano.

Tabela 2 - Relação músculo:osso e músculo:gordura na paleta de cordeiros tratados com ração padrão com 3% e 5% de extrato etéreo.

	Extrato Etéreo		
	3%	5%	P
Músculo:osso	2,49 ± 0,09	2,36 ± 0,09	0,3291
Músculo:gordura	3,98 ± 0,47	4,55 ± 0,47	0,4102

Apesar de apresentar diferença na concentração de extrato etéreo entre os tratamentos, esta não foi suficiente para promover diferença na composição tecidual paleta, ou, o número de animais em cada tratamento deve ser maior.

#### 4 CONCLUSÕES

Conclui-se que não há diferença nos componentes teciduais da paleta de cordeiros da cruz da raça Corriedale e Lacaune, tratados com suplemento de ração com 3% ou 5% de extrato etéreo.

#### 5 REFERÊNCIAS

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY-AOAC. **Official methods of analysis**. 16.ed. Arlington: AOAC International, 1995.

COSTA, J.C.C. da; OSÓRIO, J.C. da S.; OSÓRIO, M.T.M., et al. Composição regional e tecidual em cordeiros não castrados. **Revista Brasileira de Agrociência**, v.5, no 1, 50-53, jan.- abril, 1999.

JARDIM, R.D. **Composição tecidual da paleta e perna e química da carne de ovinos não castrados e castrados, abatidos em diferentes idades**. Tese de doutorado. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas-RS, Brasil, 89p., 2005.

MACEDO, F.A.F.; SIQUEIRA, E.R.; MARTINS, E. N. et al. Qualidade de carcaças de cordeiros Corriedale, Bergamácia x Corriedale e Hampshire Down x Corriedale, terminados em pastagem e confinamento. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.29, n.5, p.1520-1527, 2000.

PIRES, C.C.; CARVALHO, S.; GRANDI, A. et al. Características quantitativas e composição tecidual da carcaça de cordeiros terminados em confinamento. **Ciência Rural**, v.29 n.3, p.539-543, 1999.

PIRES, C.C.; GALVANI, D.B; CARVALHO, S. et al. Características da carcaça de cordeiros alimentados com dietas contendo diferentes níveis de fibra em detergente neutro. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.35 n.5, p.2058-2065, 2006.