

L40 POSTER

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA CARNE DE CORDEIROS MORADA NOVA SUBMETIDOS A DIETAS COM DIFERENTES NÍVEIS DE FARELO DE CASTANHA DE CAJU¹

ALINE VIEIRA LANDIM⁴, DIEGO RODRIGUES DE SOUSA², ANTONIO CLEBIO FERREIRA DA SILVA², HELIO HENRIQUE ARAUJO COSTA³, ÂNGELA MARIA DE VASCONCELOS⁴, ANA SANCHAL MALVEIRA BATISTA⁴, MARCOS CLAUDIO PINHEIRO ROGERIO⁵

¹Parte do Projeto DCR do primeiro autor, financiado pela FUNCAP/CNPq/UVA

²Bolsista de Iniciação Científica do CNPq, Curso de Zootecnia – CCAB-UVA

³Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – UVA

⁴Professores do Curso de Zootecnia – CCAB/UVA. E-mail: alinelandim@yahoo.com.br

⁵Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Objetivou-se determinar a composição centesimal da carne de cordeiros Morada Nova submetidos a dietas com diferentes níveis de inclusão de farelo de castanha de caju. Foram utilizadas dezenove cordeiras, com peso vivo médio inicial de 9,38 kg. As dietas constituíram-se de feno de Tifton 85 (*Cynodon ssp.*), farelo de castanha de caju em diferentes níveis de inclusão (0, 3, 6 e 9%), milho, farelo de soja e calcário. Os animais foram abatidos ao atingirem 20 kg. A insensibilização foi realizada por concussão cerebral, seguida de sangria e, após a esfolagem e evisceração, as carcaças foram direcionadas para a câmara fria a 4°C por 24 horas. Foi utilizada de cada animal, uma amostra do músculo *Longissimus dorsi* compreendido entre a 12^a e 13^a costelas da meia carcaça esquerda para a determinação de composição centesimal (umidade, proteína, extrato etéreo e mineral). O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado. Não houve diferença no percentual de umidade (72,01), proteína (22,44), gordura (4,46) e matéria mineral (1,09). Os diferentes níveis de inclusão de farelo de castanha de caju na dieta não influenciaram a composição centesimal da carne de cordeiros Morada Nova.

Subir