



Simposio de Integração Acadêmica

“A Transversalidade da Ciência, Tecnologia e Inovações para o Planeta”
SIA UFV Virtual 2021



Qualidade da carne de suínos em crescimento e terminação alimentados com polpa de macaúba (*Acrocomia aculeata*)

Mateus Diniz Silva¹, Paulo Henrique Reis Furtado Campos², Vinicius Eduardo Moreira³, Gabryele Almeida Santos⁴, Lorena Duarte Campos⁵, Clodoaldo Freitas Tavares Tardocchi⁶

Departamento de Zootecnia, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, Brasil

¹ mateusdsilva@ufv.br; ² paulo.campos@ufv.br; ³ vinicius.e.moreira@ufv.br; ⁴ gabryele.santos@ufv.br; ⁵ lorena.duarte@ufv.br; ⁶ clodoaldo.tardocchi@ufv.br

Grande área/ Área temática: Ciências Agrárias/ Zootecnia ; Categoria: Pesquisa

Palavras-chave: Alimentação, Coprodutos, Nutrição

Introdução

O cultivo comercial da palmeira macaúba (*Acrocomia aculeata*) tem se intensificado nos últimos anos em virtude do seu potencial energético, alimentar, cosmético e farmacêutico. Também, o processamento do fruto da macaúba gera resíduos, como a torta da polpa, que podem ser utilizados na alimentação dos suínos. No entanto, o efeito dessa na qualidade de carne de suínos ainda não foi avaliado.

Objetivo

O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos da inclusão de 50g/kg de polpa macaúba na qualidade da carne de suínos em crescimento e terminação.

Material e métodos

Foram utilizados 150 machos castrados e 132 fêmeas com peso vivo (PV) inicial de $34,97 \pm 4,29$. O estudo foi realizado em esquema fatorial 2×2 incluindo dois sexos (machos castrados e fêmeas) e duas dietas experimentais: 0 (controle) e 50 g/kg de inclusão de polpa de macaúba, fornecidas durante todo o período experimental de 90 dias (35 aos 130 kg de PV, aproximadamente). Ao final do experimento, um animal por unidade experimental foi selecionado e abatido humanitariamente. Às 24 h post-mortem, uma amostra de cerca de 40 cm de comprimento foi retirada da meia carcaça esquerda de cada animal, entre a 12^a e 13^a costelas, para determinar a capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PC), força de cisalhamento (FC) e o comprimento do sarcômero (CS). Todos os parâmetros de qualidade da carne foram analisados através do GLM do software SAS, considerando os efeitos fixos do sexo (machos castrados e fêmeas), dieta (controle e macaúba) e sua interação. A unidade experimental foi o animal. As médias ajustadas pelo teste de Tukey e os efeitos foram significativos se $p < 0,05$.

Resultados

Não houve interação entre sexo e dieta ($p > 0,05$) para nenhuma das variáveis avaliadas. As fêmeas apresentaram maior FC do que os machos (+0,2 kgf). A CRA, PC e CS não diferenciaram entre os sexos (87,9%, 21,7% e 1,55 μ m, respectivamente; $p > 0,05$). As dietas não afetaram a FC, PC e CS (3,39 kgf, 21,7%, e 1,55 μ m, respectivamente). No entanto, a inclusão de macaúba reduziu a CRA (- 1,4%; $p < 0,01$) da carne.

Tabela 1. Características de qualidade da carne avaliadas e a interação entre sexo e dieta de suínos em crescimento e terminação, submetidos à dietas com ou sem inclusão de polpa de macaúba

Características	Sexo		Dieta		RMSE	P-value	
	Machos	Fêmeas	Controle	Macaúba		Sexo	Dieta
Qualidade da carne							
FC, kgf	3,29	3,49	3,38	3,40	0,534	0,03	0,86
CRA, %	88,0	87,8	88,6	87,2	2,52	0,55	<0,01
PC, %	21,6	21,8	21,1	22,2	3,95	0,80	0,11
CS, μ m	1,56	1,55	1,56	1,54	0,136	0,46	0,44

Conclusão

Em conclusão, exceto pela menor capacidade de retenção de água, a alimentação de suínos com polpa de macaúba ao nível de 50g/kg de ração (em substituição ao milho) não afeta a qualidade de carne de suínos.

Agradecimentos

