

# Simpósio de Integração Acadêmica

## “Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



### Níveis de lisina digestível na dieta altera características de carcaça de suínos machos imunocastrados

CARDOSO, Davi Pimentel<sup>1</sup> ([davi.Cardoso@ufv.br](mailto:davi.Cardoso@ufv.br)); HANNAS, Melissa Izabel<sup>1</sup> ([melissa.hannas@ufv.br](mailto:melissa.hannas@ufv.br)); BARCELLOS, Joyce<sup>1</sup> ([joyce.barcellos@ufv.br](mailto:joyce.barcellos@ufv.br)); BRAGA, Gabriel Ribeiro<sup>1</sup> ([gabriel.r.braga@ufv.br](mailto:gabriel.r.braga@ufv.br)); DE FARIAS, Maria Rogervânia Silva<sup>1</sup> ([maria.r.farias@ufv.br](mailto:maria.r.farias@ufv.br)); RAMOS, Bruno Teixeira<sup>1</sup> ([bruno.ramos@ufv.br](mailto:bruno.ramos@ufv.br))

<sup>1</sup>Departamento de zootecnia, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, Brasil.

**Palavras-chave:** suíno em terminação, deposição proteica, rendimento de carcaça e cortes

**Grande área:** Ciências agrárias; **Área temática:** Zootecnia; **Categoria do trabalho:** Pesquisa

#### Introdução

A lisina é um aminoácido essencial cuja função metabólica está associada ao ganho de proteína corporal. Ainda que a exigência de lisina de suínos em fase de terminação seja comparativamente menor do que das fases antecedentes, sua suplementação pode influenciar nas características quantitativas e qualitativas da carcaça ao abate.

#### Objetivos

Avaliar o efeito dos níveis de lisina digestível sobre as características de carcaça de suínos machos imunocastrados.

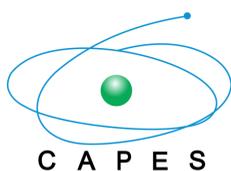
#### Materiais e Métodos

Foram utilizados 60 suínos machos imunocastrados, com peso inicial médio de 98,7±1,94 kg, distribuídos em DIC com 05 níveis de lisina, 12 repetições e 01 animal por repetição.

Foram utilizados níveis crescentes de lisina digestível: T1 = 0,545; T2 = 0,614; T3 = 0,681; T4 = 0,750 e T5 = 0,818, de modo a atingir 80, 90, 100, 110 e 120 % da lisina digestível recomendada por Rostagno et al. (2017).

Após o ensaio de desempenho, 08 animais de cada tratamento foram pesados e abatidos. Foram obtidos o peso da carcaça quente e resfriada (por 24h à 4°C), para o cálculo do rendimento de carcaça e das perdas por resfriamento. Em seguida, a meia carcaça direita foi utilizada para a avaliação da espessura de toucinho (ET) e da área de olho de lombo (AOL), na altura da 10ª costela e, posteriormente, para a confecção dos cortes principais (paleta, lombo, copa lombo, barriga, costela e pernil).

#### Apoio financeiro



#### Agradecimentos



#### Resultados

Tabela 1 – Efeito dos níveis de lisina digestível sobre características de carcaça de suínos machos imunocastrados<sup>1</sup>

Níveis de lisina	PCR, kg	RC, kg	Lombo, kg	Pernil, kg	Costela, kg	AOL, cm <sup>2</sup>
0,5450	102,41	77,34	6,88	13,82	7,70	55,63
0,6136	103,22	77,35	7,05	13,83	7,45	54,60
0,6815	103,60	77,90	7,10	13,84	7,30	59,96
0,7498	103,20	77,70	7,50	14,50	7,32	61,45
0,8180	104,14	78,62	7,27	13,97	7,82	55,56
SEM	0,5949	0,3800	0,1623	0,1758	0,2181	1,7688
<i>P-valor</i>						
L	0,0664	0,0254	0,0238	0,0887	0,8700	0,2642
Q	0,8174	0,4617	0,4644	0,5200	0,0539	0,0638

<sup>1</sup> Dados com  $P > 0,1$  para resposta linear e quadrática não foram apresentados;  $P < 0,10$  diferem-se estatisticamente; PCR: Peso da carcaça resfriada; RC: Rendimento de carcaça; SEM: Erro padrão da média; L : Efeito linear; Q: Efeito quadrático.

#### Conclusões

Conclui-se que a concentração de lisina digestível da dieta no maior nível avaliado de 0,818% para suínos machos imunocastrados promove aumento no peso da carcaça resfriada, RC, peso de lombo e pernil e o nível de 0,705% a maior AOL, enquanto o menor peso de costela foi obtido no nível de 0,678%. Assim, o nível de lisina digestível da dieta de suínos machos imunocastrados pode alterar características carcaça ao abate.

#### Bibliografia

