

CORTES DE CARÇAÇA DE CORDEIROS ALIMENTADOS COM NÍVEIS CRESCENTES DE ENERGIA METABOLIZÁVEL

Ana Caroline Pinho dos Santos², Ângela Cristina Dias Ferreira³, Lorena Emily de Lemos Mota Bomfim¹, Lidiane Faria dos Santos¹, Wendel Andreolli Lima Bispo¹

¹ Graduando em Zootecnia - UFS, Sergipe, Brasil. ²Mestranda Programa de Pós-graduação em Zootecnia- UFS, Sergipe, Brasil. e-mail: lainelorac_@hotmail.com; ³Prof. Efetiva – Universidade Federal de Sergipe- UFS, Sergipe, Brasil. e-mail: acrisdias@yahoo.com.br

Resumo – Objetivou-se avaliar o efeito dos níveis energéticos sobre os cortes comerciais de carcaça de cordeiros da raça Santa Inês e ½ Santa Inês + ½ Dorper em confinamento alimentados com palma forrageira. Foram utilizados 15 cordeiros da raça Santa Inês e 15 cordeiros mestiços ½ Santa Inês + ½ Dorper, alimentados com dietas que continham diferentes níveis de energia metabolizável, N1(2,37), N2(2,56) e N3(2,72) e relação volumoso: concentrado respectivamente, 65:35, 50:50 e 35:65. Houve diferença significativa ($P > 0,05$) para os pesos absolutos de pescoço e costilhar em relação aos níveis de EM, sendo que os menores valores foram do nível 2,37 Mcal EM (Tabela 1). O peso da paleta foi significativamente superior ($P < 0,05$) para o nível 2,56 Mcal EM em relação ao nível 2,37 Mcal EM, já os animais que receberam 2,72 Mcal EM foram semelhantes aos outros dois níveis. Houve diferença significativa ($P < 0,005$) para o peso do lombo, o nível 2,72 Mcal EM foi superior ao nível 2,37 Mcal EM, já o nível 2,56 Mcal EM foi semelhante aos dois níveis. Não houve diferença significativa ($P < 0,005$) em relação aos rendimentos do pescoço, paleta, costilhar e lombo. Apenas diferindo ($P < 0,05$) na perna onde o nível 2,37 Mcal EM apresentou média superior que o nível 2,72 Mcal EM, o nível 2,56 Mcal EM foi semelhante aos dois níveis. Os grupos raciais não diferiram ($P < 0,05$) em nenhuma característica. O nível 2,56 Mcal EM apresentou valores semelhantes ao nível 2,72 Mcal EM, se mostrando o melhor nível.

Palavras-Chave: ovinos, palma forrageira, peso, rendimento

CUTS OF LAMBS FED WITH DIFFERENT LEVELS OF METABOLIZABLE ENERGY

Abstract – This study aimed to evaluate the effect of energy levels on the commercial cuts of carcasses of lambs Santa Ines and Santa Inês ½ + ½ Dorper feedlot fed with cactus pear. A total of 15 lambs of Santa Ines and crossbred lambs 15 Santa Inês ½ Dorper, fed diets containing different levels of energy, N1 (2,37), N2 (2.56) and N3 (2.72) and forage: concentrate ratio, respectively, 65:35, 50:50 and 35:65. There was no significant different ($P > 0.05$) for the absolute weights of the neck and ribs in relation to levels of EM, the lowest values were 2.37 Mcal ME level (Table 1). The weight of the palette was significantly higher ($P < 0.05$) to level 2.56 Mcal ME, compared to level 2.37 Mcal EM, since the animals receiving 2.72 Mcal MS were similar to the other two levels. There was significant difference ($P < 0.005$) for the weight of the loin, the level 2.72 Mcal ME was higher than at 2.37 Mcal ME, since the level 2.56 Mcal ME was similar to the two levels. There was no significant difference ($P < 0.005$) compared to income of the neck, palette, ribs and loin. Only differences ($P < 0.05$) on the leg where the level 2.37 Mcal MS presented

higher than the level 2.72Mcal MS, level 2.56 Mcal ME was similar to the two levels. Racial groups did not differ ($P < 0.05$) in any characteristic. The level 2.56 Mcal ME showed similar values at level 2.72 Mcal ME, showing the best level.

Key-Words: cactus pear, yield, ovines, weight

1. INTRODUÇÃO

A produção de cordeiros para abate na região Nordeste é realizada, na maioria das vezes, de forma extensiva, prejudicando assim os índices zootécnicos, geralmente produzindo carcaças de animais mais velhos. O confinamento apresenta-se como uma alternativa para melhorar esses índices, segundo Carvalho et al. (2007), na produção de carne ovina, o cordeiro é potencialmente a categoria de melhores características da carcaça e, conseqüentemente, de maior aceitabilidade pelo consumidor. Para obter qualidade no produto final é essencial um manejo adequado visto que essa qualidade está relacionada a diversos fatores relativos ao animal, ao meio, ao genótipo, à nutrição, tais como níveis proteico e energético da dieta, peso ao abate, grau de cobertura de gordura, conformação, comprimento interno da carcaça, entre outros. Na avaliação das carcaças, o rendimento é geralmente o primeiro índice a ser considerado, expressando a relação percentual entre o peso da carcaça e o peso do animal, conseqüentemente o peso dos cortes. Com isso o objetivo do trabalho foi avaliar o efeito dos níveis energéticos sobre os cortes comerciais de carcaça de cordeiros da raça Santa Inês e $\frac{1}{2}$ Santa Inês + $\frac{1}{2}$ Dorper em confinamento alimentados com palma forrageira.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi desenvolvido nas instalações da Universidade Federal de Sergipe (UFS), São Cristóvão – SE. Foram utilizados 30 cordeiros desmamados, machos não castrados, com média inicial de 20 kg peso vivo (PV), com aproximadamente 180 dias de idade, sendo 15 cordeiros da raça Santa Inês e 15 cordeiros mestiços $\frac{1}{2}$ Santa Inês + $\frac{1}{2}$ Dorper. As dietas constituíram-se de palma forrageira (*Opuntia ficus indica* Mill) cv. Gigante, farelo de soja, milho triturado, feno de tifton 85 e, quando necessário, uréia. Foram calculadas para serem isoproteicas (18% PB), contendo níveis crescentes de energia, 2,3; 2,56; 2,72 Mcal EM/ kg MS, respectivamente, de acordo com o NRC (1985) para atender as exigências nutricionais, permitindo ganho de peso

diário de 250 gramas, consumindo 4% do PV com base na matéria seca (MS), mais 5% de sobras. Relação volumoso: concentrado de 65:35, 50:50, 35:5 respectivamente. À medida que os cordeiros atingiram o peso preconizado (35 kg de peso vivo) ou 90 dias de confinamento foram abatidos.

Após o abate, as carcaças foram imediatamente pesadas para obtenção do peso de carcaça quente e, em seguida, acondicionadas em câmara frigorífica a 4°C por 24 horas. Posteriormente, as carcaças foram novamente pesadas para obtenção do peso de carcaça fria, em seguida a meia carcaça esquerda foi subdividida em cinco regiões anatômicas: pescoço (região compreendida pelas sete vértebras cervicais), paleta (obtida pela desarticulação da escápula), costilhar (compreendido entre a 1ª e a 13ª vértebras torácicas), lombo (compreendido entre a 1ª e a 6ª vértebras lombares) e perna (obtida pela secção entre a última vértebra lombar e a primeira sacra), os cortes comerciais foram pesados separadamente, e, em seguida, foram calculadas as porcentagens de cada corte em relação à meia carcaça esquerda. Os dados foram submetidos a uma análise de variância, obedecendo a um delineamento de esquema fatorial 3×2 (três níveis de Mcal EM/kg MS e dois grupos raciais) com cinco repetições, totalizando 30 parcelas experimentais e as médias avaliadas foram comparadas pelo teste Tukey a 5% de significância, utilizando o pacote estatístico do Assistat 7,6 beta (2009).

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Houve diferença significativa ($P > 0,05$) para os pesos absolutos de pescoço e costilhar em relação aos níveis de energia metabolizável, sendo que os menores valores foram do nível 2,37 Mcal EM/kg MS apresentando 0,588 kg e 1.745 kg, respectivamente. Apesar de não diferir estatisticamente ($P < 0,05$) os valores numéricos apresentados pelo nível 2,56 Mcal EM/ kg MS foram maiores em ambos os cortes. (Tabela 1). O peso absoluto da paleta foi significativamente superior ($P < 0,05$) para os animais recebendo 2,56 Mcal EM/ kg MS, com média de 1.526 kg em relação aos animais consumindo 2,37 Mcal EM/ kg MS que apresentou média de 1.340 kg, já os animais que

receberam 2,72 Mcal EM/ kg MS foram semelhantes aos outros dois níveis. Houve diferença significativa (P<0,005) para o peso do lombo, o nível 2,72 Mcal EM/ kg MS foi superior ao nível 2,37 Mcal EM/ kg MS, já o nível 2,56 Mcal EM/ kg MS foi semelhante aos dois níveis. O peso absoluto da perna não diferiu (P<0,05) em função dos diferentes níveis, diferentemente do que era esperado que o peso aumentaria com maiores níveis de energia.

Tabela 1. Pesos e porcentagens dos cortes comerciais da meia carcaça esquerda de cordeiros Santa Inês e ½ Santa Inês + ½ Dorper recebendo dietas com níveis crescentes de energia Mcal EM/kg MS.

| Variável | Nível de Energia (Mcal EM/kg MS) | | | Grupo Racial | | | CV (%) |
|----------------|-------------------------------------|---------|---------|--------------|----------|-------|-----------|
| | 2,37 | 2,56 | 2,72 | SI | ½ SI ½ D | | |
| Pescoço (kg) | 0,588b | 0,815a | 0,777 a | 0,715a | 0,739a | 16,78 | |
| Paleta (kg) | 1,340b | 1,526a | 1,503ab | 1,473a | 1,439a | 10,96 | |
| Costilhar (kg) | 1,745b | 2,156a | 2,128a | 2,012a | 2,008a | 13,30 | |
| Lombo (kg) | 0,493b | 0,528ab | 0,614a | 0,539 a | 0,550a | 17,97 | |
| Perna (kg) | 2,540a | 2,819a | 2,671 a | 2,669a | 2,684a | 9,88 | |
| Pescoço (%) | 8,44a | 9,92a | 9,71a | 9,22a | 9,49a | 15,00 | |
| Paleta (%) | 19,238a | 18,578a | 18,72a | 19,02a | 18,67a | 5,78 | |
| Costilhar (%) | 25,06a | 26,43a | 26,54a | 26,05a | 25,97a | 11,31 | |
| Lombo (%) | 7,116a | 6,41a | 7,73a | 6,98a | 7,19a | 18,74 | |
| Perna (%) | 36,41a | 34,42ab | 33,32b | 34,58a | 34,85a | 5,87 | |

Médias seguidas de letras diferentes na linha diferem entre si (P <0,05) pelo teste de Tukey.

Ao calcular o rendimento dos cortes em função do peso da meia carcaça fria verificou-se que não houve diferença significativa (P<0,005) em relação ao pescoço, paleta, costilhar e lombo. O rendimento do pescoço obtido por Zundt et al. (2006a) em cordeiros Santa Inês (6,07%) foi inferior em relação ao do presente estudo que foi de 9,356 % o que pode ser atribuído ao fator raça. As médias do rendimento da paleta obtidas nesse trabalho foram semelhantes aos encontrados por Macedo et al. (2006) com média de 18,86% paleta em cordeiros Corriedale, Bergamácia - Corriedale e Hampshire Down - Corriedale confinados. Apenas diferindo

(P<0,05) na perna onde o nível 2,37 Mcal EM/ kg MS apresentou média superior (36.409%) que o nível 2,72 Mcal EM/ kg MS (33.320 kg), sendo que o nível 2,56 Mcal EM/kg MS foi semelhante aos dois níveis. Os grupos raciais não diferiram (P<0,05) em nenhuma característica, fato que não era esperado pelo mestiço Dorper apresentar uma velocidade de ganho de peso, ser mais precoce e maiores rendimentos de carcaça e corte. No entanto, a Santa Inês mostrou-se como uma raça com bons rendimentos tornando uma ótima opção para cruzamentos.

4. CONCLUSÃO

A dieta com maior teor de energia foi superior em todos os pesos absolutos dos cortes e em seus rendimentos, diferindo apenas no rendimento da perna. Porém o nível 2,56 Mcal EM/ kg MS apresentou valores semelhantes, se mostrando o melhor nível, visto o custo que demanda uma dieta com maior teor de energia metabolizável.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, S. Ganho de peso, características da carcaça de cordeiros da raça Texel terminados em diferentes sistemas alimentares. *Ciência Rural*, v.37, n.3, p.821-827. mai/jun, 2007.
- MACEDO, F. A. F. Características quantitativas das carcaças de cordeiros Corriedale, Bergamácia-Corriedale e Hampshire Down-Corriedale, terminados em pastagem ou em confinamento. *Acta Scientiarum. AnimalSciences*, v. 28, n. 3, p. 339-344, 2006.
- NATIONAL RESEARCH COUNCIL. *Nutrient Requirements of Sheep*. 6. ed. Washington: NationalAcademy Press, 1985.
- ZUNDT, M.; MACEDO, F. A. F.; ASTOLPHI, J. L. L.; MEXIA, A. A.; SAKAGUTI, E. S. Desempenho e características de carcaça de cordeiros Santa Inês confinados filhos de ovelhas submetidas à suplementação alimentar durante a gestação. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 35, n. 3, p. 928-935, 2006b.