



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019
UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



QUALIDADE DA CARNE DE OVINOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE SUBSTITUIÇÃO DO MILHO POR RESÍDUO DA INDÚSTRIA DE DOCES/SUCOS

Karine Figueiredo Rito Silva¹, Jasiel Santos de Morais¹, Maria Luciana Menezes Wanderley Neves^{1,2}, João Vitor Fernandes Clemente¹, Rodrigo Barbosa de Andrade¹, Guilherme Heliodoro Pedroso Vieira¹, Maria Inês Sucupira Maciel¹, Antonia Sherlânea Chaves Vêras¹
E-mail: karinefigueiredorito@gmail.com

1 Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE, Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmão – 52171-900, Recife – PE, Brasil

2 Bolsista do Programa Nacional de Pós-Doutorado da CAPES/FACEPE

O resíduo da indústria de doces/sucos pode ser uma fonte alimentar alternativa ocasionando bons desempenhos produtivos, redução nos custos de produção e aumento na lucratividade. Diante desta premissa, objetivou-se avaliar as características físico-químicas e atributos sensoriais da carne de ovinos alimentados com diferentes níveis de substituição do milho por resíduo da indústria de doces/sucos. Foram utilizados 36 ovinos da raça Santa Inês, macho não castrado, confinados em galpão constituído de baias providas de comedouros e bebedouros individuais. Os animais foram distribuídos nos tratamentos 0, 33, 66 e 100% de substituição do milho por resíduo da indústria de doces/sucos + farelo de glúten de milho 21 (RIDS + FGM), com base na matéria seca. Após 60 dias de confinamento os ovinos foram submetidos a jejum de sólidos por 16 horas, e posteriormente pesados e abatidos. Os lombos das carcaças foram retirados, embalados individualmente a vácuo e congelados para posteriores análises sensoriais e físico-químicas. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado. Os dados foram submetidos à análise de variância e contrastes polinomiais, utilizando o peso corporal inicial como covariável, adotou-se o nível de 5% de significância. Após as análises, constatou-se que a inclusão do RIDS + FGM não afetou as características físico-químicas e os atributos sensoriais da carne. Na análise físico-química obteve-se o seguinte valores médios: pH de 5,6; força de cisalhamento de 14,8 N; perda de peso por cocção de 32,2%; capacidade de retenção de água de 34,2%; coordenadas L* a* b* de 45,8; 14,7 e 7,4; respectivamente, e 74% de umidade, 1% de matéria mineral, 17% de proteína e 4% de gordura. Na análise sensorial, em escala hedônica não estruturada de 10 cm, obteve-se a pontuação média de 7,4 para aparência geral; 5,5 para cor; 3,6 para aroma característico; 6,9 para maciez; 3,7 para sabor característico e 5,4 para suculência. O RIDS + FGM pode substituir totalmente o milho moído na dieta de ovinos sem afetar as características físico-químicas e os atributos sensoriais da carne.

Palavras-chave: Análises físico-químicas, Atributos sensoriais, Santa Inês.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E