



Universidade: presente!

UFRGS
PROPEAQ



XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

Evento	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2019
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Qualidade de carne e rendimento de carcaça de frangos de corte suplementados com selênio hidroximetionina
Autor	JÉSSICA EDUARDA MÜLLER
Orientador	LIRIS KINDLEIN

Qualidade de carne e rendimento de carcaça de frangos de corte suplementados com selênio hidróxi-metionina

Jéssica Eduarda Müller, Prof.^a Dra.^a Liris Kindlein

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

A produção de frangos de corte visa abater aves com menor tempo de vida e rápido ganho de peso, através de um balanço de nutrientes e linhagens de alta produção, onde os antioxidantes naturais ocupam um lugar importante na manutenção da saúde e no desempenho zootécnico. Os antioxidantes são importantes e desempenham papel fundamental em diversas questões, desde a saúde e produtividade do animal até melhorias qualitativas na carne que chega ao consumidor, melhorando as características nutricionais e sensoriais, além de aumentar a vida de prateleira. Desta forma, visou-se avaliar a qualidade de carne, rendimento de carcaça e desempenho de frangos de corte linhagem comercial Cobb 500, suplementados com Se de forma orgânica (Se-OH-Met) e inorgânica (Na_2SeO_3), em diferentes concentrações (0,15; 0,30; 0,45; 0,60 ppm). O experimento foi realizado no Aviário de Ensino e Pesquisa UFRGS, com 10 tratamentos e 6 repetições com 25 aves por box. Aos quatro dias de idade todas as aves dos tratamentos 2 ao 10 receberam vacina comercial para coccidioses para desafiar o sistema imunológico, com exceção do tratamento 1 (controle, sem vacinação e sem adição de selênio). Nos dias 14, 21, 35 e 42 todos os animais foram pesados para avaliação de desempenho e aos 35 e 42d foram selecionados, aleatoriamente, cinco aves por box, as quais foram processadas para avaliação de carcaça e cortes comerciais. Foram avaliados os rendimentos dos cortes comerciais: sobrecoxa, coxas, asas e filetes de peito, bem como o peso da gordura abdominal. O rendimento de carcaça foi expresso em relação ao peso vivo, enquanto os cortes comerciais e gordura abdominal foram expressos em porcentagem da carcaça eviscerada. Para as análises de qualidade de carne foram realizadas a medição do pH imediatamente após o abate, a mensuração da cor (parâmetro L,*a,*b), a capacidade de retenção de água (CRA), a perda de peso por cocção (PPC), a força de deformação e de cisalhamento e a análise centesimal (colágeno, gordura, proteína, sal e umidade) através de espectroscopia no infravermelho próximo (NIRS). Os resultados foram submetidos à ANOVA utilizando o procedimento MIXED e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey com 5% de significância (SAS, 2009). Os animais apresentaram diferença significativa no ganho de peso entre os dias 15 e 21 em relação a T1 (449g) nos tratamentos com 0,60 ppm de Se Orgânico (505g) e 0,60 ppm de Se Inorgânico (499g); e entre os dias 22 e 35, sendo observada no T1 1,126g, no tratamento com 0,45 de Se Org 1,366g e no tratamento com 0,45 de Se Inorg 1,319g. A avaliação do rendimento dos cortes apresentou diferenças significativas apenas aos 42 dias, sendo que o tratamento controle apresentou 2,313g no peso da carcaça e 592g de peso do peito e o tratamento com 0,45 ppm de Se Org apresentou média de peso de carcaça de 2,368g e 606g de média de peso de peito. As análises de qualidade de carne como pH, cor, CRA, PPC, força de deformação e de cisalhamento e a composição centesimal não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos. Com base no exposto, pode-se concluir que a qualidade de carne de frangos de corte não é alterada com a suplementação usual de Se e as respostas de desempenho e rendimento de carcaça não são maximizadas, entretanto os resultados obtidos com aumentos graduais são maiores quando se utiliza Se-OH-Met.