

## **E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

### **Qualidade da carne de ovinos suplementados com casca de mandioca**

Priscilla Dutra Teixeira, bolsista FAPEMIG - DZO<sup>1</sup>

Peter Bitencourt Faria, Orientador - DMV<sup>1</sup>

Maíra Freitas Marques Rocha, bolsista CNPq - DMV<sup>1</sup>

Érika Cristina Rodrigues - Doutoranda - DCA<sup>1</sup>

Alisson Queiroz Rodrigues - Curso Técnico em Agropecuária <sup>2</sup>

Jeovane Nascimento Silva - Curso Técnico em Agropecuária <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Lavras

<sup>2</sup> IFMT Campus São Vicente

#### **RESUMO:**

O aproveitamento de resíduos do processamento da mandioca mostra-se como uma boa alternativa na alimentação animal. Objetivou-se com este trabalho, avaliar diferentes formas de processamento da casca de mandioca para uso na alimentação de ovinos e seus efeitos sobre os parâmetros de composição centesimal e qualidade de carne. O experimento foi conduzido no IFMT Campus São Vicente (Cuiabá-MT), sendo utilizado um total de 20 ovinos machos da raça Santa Inês desmamados com peso inicial 19,02±0,21kg e abatidos aos 84 dias com peso final de 30,72±1,46kg. Os animais foram criados em sistema semi-confinado em pastagem de *Brachiaria decumbens* e receberam os tratamentos na forma de suplemento com vista a atender a exigência de 12% Proteína Bruta (Proporção de 1,5% do Peso Vivo e consumo estimado de 4,0% de Matéria Seca). O esquema fatorial utilizado foi um DIC (4x5), sendo 4 tratamentos (Tratamento A: Suplemento com casca de mandioca desidratada triturada em peneira de 12 mm; Tratamento B: Suplemento com casca de mandioca desidratada triturada em peneira de 5 mm; Tratamento C: Suplemento com casca de mandioca úmida triturada e ensilada; Tratamento D: Suplemento com casca de mandioca úmida triturada e hidrolisada), onde cada animal foi considerado uma repetição, totalizando 5 repetições por tratamento. Ao final do experimento os animais foram abatidos no frigorífico do IFMT Campus São Vicente e, após 24 horas de resfriamento em câmara fria, foram coletadas as amostras do músculo *longissimus dorsi* e encaminhadas congeladas para realização das análises físico-químicas (cor Ciel\*a\*b\*), perda de peso por cozimento (PPC), pH final e força de cisalhamento (FC)) e bromatológicas na Universidade Federal de Lavras - UFLA. Os resultados mostraram que não houve diferença significativa para as análises bromatológicas para: cinzas (1,10 a 1,18 g 100g<sup>-1</sup>), umidade (75,68 a 76,45 g 100g<sup>-1</sup>) e proteína (21,58 a 22,76 g 100g<sup>-1</sup>). Nos animais do tratamento D, foram verificados maiores valores de extrato etéreo (P<0,05)

Instituição de Fomento: FAPEMAT, FAPEMIG

Palavras-chave: casca de mandioca, ovinos, carne.

