



**Universidade Federal do Ceará**  
**Centro de Ciências Agrárias**  
**Departamento de Zootecnia**  
**Programa de Educação Tutorial/PET Zootecnia**

---

**PROJETO DE PESQUISA: Lipídeos como Estratégia Nutricional em Rações de Cordeiros Santa Inês em Crescimento**

**RESUMO:** O trabalho será conduzido com o objetivo de avaliar os efeitos da inclusão de farelo da castanha de caju, caroço de algodão, farelo de castanha de caju e farelo de algodão e de sais de cálcio de ácidos graxos de cadeia longa sobre os consumos e as digestibilidades aparentes de matéria seca (MS), matéria orgânica (MO), proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), carboidratos totais (CHOT), fibra em detergente neutro (FDN) e carboidratos não-estruturais (CHONE); os consumos de nutrientes digestíveis totais (NDT), em cordeiros da raça Santa Inês em crescimento; O ganho de peso, conversão alimentar, eficiência alimentar e rendimentos de carcaça e de cortes, perfil de ácidos graxos no Longissimus dorsi de cordeiros da raça Santa Inês. O experimento será conduzido no Setor de Ovinocaprinocultura do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Ceará, no município de Fortaleza/CE. Serão utilizados 35 cordeiros não-castrados da raça Santa Inês, com peso vivo (PV) médio inicial de 13 kg e, aproximadamente, 50 dias de idade. Inicialmente, os animais foram identificados com brincos, pesados, vermifugados e após sorteio, distribuídos em baias individuais, com cochos para fornecimento das rações experimentais, e água à vontade. Os tratamentos experimentais consistirão de cinco rações, sendo uma controle (T1), isenta de lipídeos suplementar, e as demais, adicionadas de farelo da castanha de caju (T2), caroço de algodão (T3), farelo de castanha de caju e farelo de algodão (T4) e sais de cálcio de ácidos graxos de cadeia longa (T5): O volumoso utilizado foi feno de capim Tifton-85 (*Cynodon dactylon*). O delineamento experimental será em blocos casualizados com cinco tratamentos e oito blocos. Os animais serão pesados semanalmente para acompanhamento do ganho de peso vivo (GPV) e quando a média de peso vivo (PV) do grupo atingir 28 kg o tratamento inteiro será abatido. Antes do abate, os animais serão pesados para obtenção do PV. Depois, serão submetidos a jejum de alimentos sólidos e água por 18 horas e novamente pesados para obtenção do peso vivo no jejum (PVj). Após o abate, o animal será eviscerado e o trato gastrintestinal pesado cheio, esvaziado e lavado, após o escorrimento da água, novamente pesado para juntamente com o peso dos órgãos e demais partes do corpo (carcaça, cabeça, couro, sangue, pés e cauda) formar o peso do corpo vazio (PCVZ). Serão avaliados ainda os rendimentos de carcaça, para tanto após o abate a carcaça será pesada para obtenção do peso da carcaça quente (PCQ). Posteriormente, as carcaças, depois de envolvidas por sacos plásticos identificados por animal/tratamento, serão transportadas para câmara frigorífica a 5°C, mantidas por 24 horas e pesadas para obtenção do peso da carcaça fria (PCF). Nesta ocasião, será calculada a perda por resfriamento (PR), em que  $PR (\%) = [(PCQ - PCF) / PCQ] \times 100$  e o rendimento comercial da carcaça ou rendimento da carcaça fria (RCF), que representa a relação entre o PCF e PVA, expresso em porcentagem. Será realizada uma secção na sínfise ísquio-pubiano, seguindo o corpo e a apófise espinhosa do sacro, das vértebras lombares e dorsais, submetendo à carcaça a corte longitudinal para a obtenção de metades aproximadamente simétricas. Em seguida, na meia carcaça esquerda, será efetuado um corte transversal, a altura da 12ª e 13ª costela, para mensuração do perímetro do músculo Longissimus dorsi, que será obtido utilizando-se folhas de transparências. A meia-carcaça esquerda será subdividida em oito regiões anatômicas, conhecidas por cortes comerciais (paleta, perna, lombo anterior e posterior, costela, pescoço, peito e fraldinha), as quais serão pesadas individualmente, determinando-se as porcentagens que representam em relação ao todo, de acordo com adaptações dos procedimentos de cortes.



**Universidade Federal do Ceará**  
**Centro de Ciências Agrárias**  
**Departamento de Zootecnia**  
**Programa de Educação Tutorial/PET Zootecnia**

As análises do perfil de ácidos graxos no farelo de castanha de caju, caroço de algodão e no *Longissimus dorsi* será realizada por meio de cromatografia gasosa de alta eficiência, com uso de cromatógrafo de fase gasosa. As variáveis analisadas serão interpretadas por meio de análises de variância e será aplicado o teste de Tukey a 5% de probabilidade, utilizando-se o Sistema de Análises Estatísticas e Genéticas - SAEG (UFV, 2007).

**PALAVRAS-CHAVE:** Consumo, Digestibilidade, *Longissimus dorsi*, Perfil lipídico, Rendimento de carcaça.

**Equipe:**

1. Elzânia Sales Pereira, Professora do DZ/UFC, Coordenadora do Projeto
2. Patrícia Guimarães Pimentel, Professora do DZ/UFC
3. Paulo César Lopes de Arruda, Doutorando em Nutrição de Ruminantes/UFC
4. Marília Williani Filgueira Pereira, Mestranda em Nutrição de Ruminantes/UFC
5. Juliana Paula Martins Alves, Graduanda em Zootecnia/UFC
6. Lucas de Freitas Lobo, Graduando em Zootecnia/UFC
7. Heitor Silva Chaves, Graduando em Zootecnia/UFC
8. Rosane de Oliveira Cruz, Graduanda em Zootecnia/UFC