

ADIÇÃO DE ALGAS MARINHAS E SEU EFEITO SOBRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS NA CARNE E HISTOPATOLOGIA HEPÁTICA DE FRANGOS DE CORTE

Orientadores: PETROLLI, Tiago; PETROLLI, Osmar

Pesquisadores: SUTILLE, Maria Aparecida; SAQUETTE, Gabriela; SOCCOL, Andréia; GUARNIERI, Paulo César; SCALABRIM, Brenda.

Curso: Medicina Veterinária

Área: Ciências da Vida

Resumo: Objetivou-se analisar a influência da adição de algas marinhas na alimentação de frangos de corte sobre o seu desempenho, composição dos perfis de ácidos graxos da carne e o rendimento da carcaça e órgãos das aves. Realizada no setor de avicultura da Unoesc Xanxerê, serão utilizados 720 animais da linhagem COBB de 1 à 42 dias de idade, compostos por cinco tratamentos constituídos por oito repetições, com 18 animais por unidade/box experimental. As aves e as sobras de ração serão pesadas aos 7, 21 e 42 dias de idade para a determinação do ganho de peso, consumo de ração e conversão alimentar. Aos 42 dias de idade, será abatida uma ave de cada box, seguindo as normas de bem-estar animal e as normas de eutanásia para avaliação do fígado e do perfil de Ômega-3 da carne. Para analisar o perfil de ácidos graxos da carne, será coletada a coxa esquerda de uma ave por unidade experimental, sendo acondicionadas em freezer e posteriormente enviadas ao Laboratório de Ciência da Carne na FMVZ/USP, Pirassununga-SP. Esta pesquisa pode contribuir de forma significativa para a indústria avícola, podendo ajudar a validar uma nova alternativa de enriquecimento da carne de frango com diversos nutrientes funcionais, aumentando o fornecimento na cadeia de alimentação humana.

Palavras-chave: Avicultura. Monogástricos. Ômega-3.

E-mails: mariasutille@gmail.com; gabrielsaquette@hotmail.com