RENDIMENTO DE CARCAÇA E CORTES E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 (DHA) DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE SUPLEMENTADOS COM ALGAS MARINHAS

Orientadores: PETROLLI, Tiago Goulart

PETROLLI, Osmar José

Pesquisadores: PALHANO, Jonas

ROMANI, Juliana

Curso: Medicina Veterinária

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

O extrato de algas tem um efeito positivo, pois apresenta características antioxidantes, além de alta concentração de ácidos graxos da classe dos ômegas-3. Dessa forma, com o presente estudo, teve-se como objetivo avaliar a eficácia da utilização de algas marinhas sobre o rendimento de carcaça e cortes e perfil de ácidos graxos ômega-3 (DHA) da carne de frangos de corte suplementados com diferentes níveis de algas marinhas na sua alimentação. O presente estudo foi executado no setor de avicultura da Unoesc Xanxerê, utilizando-se 480 aves, no período de 1 a 35 dias de idade, divididos em quatro tratamentos e seis repetições contendo 20 animais cada. Aos 35 dias de idade, foi abatida uma ave por unidade experimental, seguindo as normas de bem-estar animal e as normas de eutanásia descritas pelas diretrizes de prática de eutanásia do CONCEA, para avaliação do rendimento de carcaça e de cortes. Para análise do perfil de ácidos graxos da carne, foi coletada a coxa esquerda de uma ave por unidade experimental e enviadas ao Laboratório de Ciência da Carne na FMVZ/USP. Para as características de rendimento de carcaça e peso relativo dos cortes não houve diferenças significativas entre os tratamentos. Já os resultados obtidos para o perfil de ácidos graxos (DHA) na carne de frango foram significativos entre os tratamentos, observando-se aumento de DHA na carne diretamente proporcional ao nível de algas na dieta. Conclui-se que o fornecimento desse ingrediente na alimentação das aves enriquece o teor de ácidos graxos Omega-3 (DHA) na carne.

Palavras-chave: Ácido docosahexaenoico. Avicultura. Nutrição.

jonaspalhano@yahoo.com.br tiago.petrolli@unoesc.edu.br