

DESEMPENHO, QUALIDADE DA CARÇAÇA E DA CARNE DE CORDEIROS CONFINADOS RECEBENDO RESÍDUO ÚMIDO DE CERVEJARIA ENSILADO

Edriane Mara Sbardelotto¹, Juliano Hideo Hashimoto^{1*}
*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Sertão*. Sertão, RS

Para a obtenção de carne de cordeiro de qualidade são necessárias melhorias nos sistemas de produção, sendo o confinamento uma das alternativas. No entanto, este apresenta alto custo com a alimentação, sendo necessária a adoção de fontes alternativas as comumente utilizadas. Neste sentido, o resíduo úmido de cervejaria se torna uma boa opção, uma vez que apresenta disponibilidade o ano todo, além de apresentar valores nutricionais interessantes. O objetivo deste estudo seria avaliar os aspectos quantitativos e qualitativos da produção de cordeiros confinados, recebendo dietas com a inclusão (15 e 30%) de silagem de resíduo de cervejaria. Seriam utilizados 18 cordeiros Suffolk, machos não castrados, desmamados aos 60 dias de idade, distribuídos inteiramente ao acaso, oriundos de sincronização de cio, realizada no início de março de 2020. Com a possibilidade de reiniciar a pesquisa, no início de agosto foram realizados vários contatos com cervejarias da região (Passo Fundo, Carazinho, Tapejara e Erechim), no intuito de viabilizar a doação do resíduo úmido de cervejaria. Entretanto, devido a crise gerada pela COVID-19 as indústrias reduziram drasticamente a produção de cerveja, impossibilitando a doação deste coproduto para o desenvolvimento do projeto. Dessa forma, as atividades previstas ficaram restritas a revisão bibliográfica por meio das ferramentas Google Acadêmico, Scielo e Periódicos da Capes, confecção slides e apresentação online através do Google Meet para estudantes que prestariam auxílio no projeto, cotação e aquisição de insumos, para que o projeto seja desenvolvido no próximo ano. As pesquisas realizadas demonstram que o resíduo úmido de cervejaria é um alimento proteico com valor intermediário de 33,45% de PB, além de possuir 9,2% de EE e 33,10% de FDN, podendo substituir parcialmente o volumoso e o concentrado da dieta. Níveis de inclusão próximos a 31,1% melhoram a digestibilidade da dieta, porém ao elevar esta quantidade há limitação no consumo e na digestibilidade aparente da MO, devido aos valores de FDN, interferindo no ganho de peso destes animais. Em níveis adequados, pode melhorar o ganho de peso diário, produzindo carne com menor quantidade de gordura e esta com maiores teores de ácidos graxos poli-insaturados e ácido linoleico conjugado, os quais são benéficos a saúde humana. Acredita-se que a realização do estudo possa colaborar para a melhor utilização desse resíduo, sem prejudicar o desempenho animal e as características de carcaça e da carne de cordeiros confinados, assim como mitigar problemas de contaminação ambiental causados pelo mau uso desse coproduto.

Palavras-chave: Cevada. Ovinos. Qualidade de Carne.