

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DA CARNE DE FRANGOS DE CRESCIMENTO LENTO ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO RESÍDUO DE GOIABA.

¹ Francisca Vanessa Paiva; ² Laura Paixão de Oliveira; ³ Ana Sancha Malveira Batista.

¹ Bolsista de PBPU-FUNCAP (fvanessapaiva@gmail.com); ² Bolsista de PBPU-FUNCAP (laurapaixao724@gmail.com); ³ Orientadora/Professora do curso de Zootecnia da Universidade Estadual vale do Acaraú, Sobral – CE (ana_sancha@uvanet.br).

A produção de frangos de crescimento lento pode ser uma alternativa interessante de geração de renda para pequenos produtores rurais. Contudo, o alto custo com a alimentação incentiva à busca por alimentos alternativos que possam ser introduzidos na dieta das aves, mantendo ou melhorando o desempenho e reduzindo os custos totais da produção. Dentre esses alimentos, os resíduos da agroindústria de sucos e polpas de frutas apresenta-se com bom potencial de aproveitamento na alimentação das aves, com o resíduo de goiaba contendo teores de proteína e alguns aminoácidos essenciais superiores aos do milho, torna-se opção interessante de uso. Assim, objetivou-se avaliar os efeitos da inclusão de diferentes níveis do resíduo de goiaba sobre a composição centesimal da carne de frango de crescimento lento alimentados com dietas contendo estes resíduos. Utilizou-se 150 aves, distribuídas em 5 tratamentos com 5 repetições e 6 aves por repetição. Os tratamentos consistiram em uma dieta controle a base de milho e farelo de soja e quatro dietas com níveis crescentes de inclusão do resíduo de goiaba (2,5; 5,0; 7,5 e 10%). Aos 70 dias de idade, uma ave de cada parcela será selecionada, com peso médio representativo da parcela, para ser eutanasiada, totalizando 25 frangos. Foi selecionado o peito dos frangos abatidos para a determinação dos teores de proteína, gordura, umidade e fração mineral. Os dados foram submetidos ao teste de normalidade Shapiro Wilk, análise de variância, e teste de Tukey a 5%. Observou-se que a dieta não influenciou a fração mineral ($p > 0,05$), entretanto, promoveu um incremento no teor de proteína à medida que o nível de inclusão de resíduo de goiaba aumentou na dieta oferecida, chegando a 24,78% quando foi adicionado 7,5% do resíduo ($p < 0,05$). Enquanto o percentual de gordura e umidade obtiveram o menor valor, 1,82% e 72,68%, respectivamente ($p < 0,05$). Sendo possível indicar a adição de 7,5% de resíduo de goiaba na dieta de frangos de crescimento lento como forma de promover a obtenção de uma carne com mais proteína e mais magra.

Palavras-chave: Proteína; Gordura; Composição Centesimal.

Agradecimentos: Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP), Programa de Bolsas de Permanência Universitária (PBPU) e Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA).