VII EAITI 2017 ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA | 09 e 10 de novembro de 2017

CARACTERÍSTICAS NUTRACÊUTICAS DA ERVA-MATE NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE

Alisson Figueiredo Reis (**PIBITI/CNPq-UEM**), Kelly Cristina Nunes, Ester Venceslau Romero, Miriam Garcia dos Santos, Humberto Marques Lipori, Elison Aparecido Santos da Silva, Alice Eiko Murakami (Orientador), aemurakami@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá/ Departamento de Zootecnia.

Ciência Agrárias - Zootecnia - Nutrição e Alimentação Animal - **5.04.03.00-1**

Palavras Chave: *Aditivos Fitogênicos; Desempenho; Erva-mate; Qualidade de carne.*

Resumo

Este trabalho teve como objetivo elaborar uma ração com inclusão de erva-mate visando melhor qualidade da carne e desempenho nos frangos de corte. Foram utilizados 600 frangos, com 21 dias de idade, cinco tratamentos (0,00; 0,15; 0,30; 0,45 e 0,60% de erva-mate) e seis repetições. A conversão alimentar melhorou linearmente (P<0,05) conforme aumentou os níveis de erva-mate nas dietas. Os parâmetros de qualidade da carne, cor (L*, a*, b*), pH, capacidade de retenção de água, a perda de peso por cocção e força de cisalhamento não foram influenciados (P>0,05) pelos tratamentos. A erva-mate pode ser suplementada em até 0,60% na dieta sem prejudicar o desempenho e qualidade da carne de frangos de corte.

Introdução

As constantes exigências dos mercados internos e externos, relacionadas à saúde humana, impõem a necessidade por ingredientes alternativos que possam agir na melhoria do desempenho animal e da qualidade da carne.

Uma alternativa, é o uso de produtos derivados de plantas, que quando adicionados à dieta das aves podem beneficiar a saúde e desempenho dos animais sem desenvolver riscos à saúde humana. A erva-mate possui elevada quantidade de antioxidantes, como os polifenois, flavonoides e outros compostos bioativos com propriedades biologicas[1], sendo um ingrediente alternativo promissor na alimentação animal. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi elaborar uma ração com a inclusão da erva-mate na dieta de frangos de corte para a melhora no desempenho produtivo e na qualidade da carne.

Material e Métodos

O estudo foi conduzido na Fazenda Experimental de Iguatemi – FEI/UEM. Foram utilizados 600 frangos com 21 dias de idade, distribuidos em delineamento experimental inteiramente casualizado com 5 tratamentos (0,00; 0,15; 0,30; 0,45 e 0,60% de erva mate) e 6 repetições por tratamento. As características de desempenho produtivo foram determinadas no início e no final do período experimental. Aos 42 dias de idade, os músculos, direito e esquerdo do peito (*Pectoralis major*), e a coxa direita das aves foram retirados para as análises de qualidade de carne. A medição do pH com auxílio de um pHmetro, 15 minutos após o abate. A coloração da carne do peito e coxa foi mensurada utilizando-se o colorímetro portátil. O músculo do peito do lado esquerdo foi utilizado para análise da capacidade de retenção de água, por centrifuação, perda de peso por cocção, a partir da diferença de peso antes e após cocção, e força de cisalhamento utilizando-se o texturômetro. Os dados foram submetidos à análise de variância e as variáveis significativas foram submetidas a regressão polinomial para determinação do melhor nível avaliado da erva-mate.

Resultados Obtidos

Os níveis de erva-mate na dieta de frangos de corte não influenciaram (P>0,05) o peso médio e ganho de peso das aves, no entanto, o consumo de ração diminuiu linearmente (P<0,05), melhorando (P<0,05), portanto, a conversão alimentar conforme aumentou os níveis de erva-mate na dieta (Tabela 1).

Os rendimentos de carcaça e cortes e o teor de gordura abdominal não foram influenciados (P>0,05) pelos níveis dietéticos de erva-mate. Não entanto, quando comparado cada um dos níveis de adição com o tratamento controle foi observado que o tratamento com o nível de 0,60% de erva-mate apresentou maior (P<0,05) rendimento de carcaça. Os parâmetros de qualidade da carne, cor, pH, capacidade de retenção de água, a perda de peso por cocção e força de cisalhamento não foram influenciados (P>0,05) pelos níveis de adição de erva-mate.

Tabela 1. **Desempenho (média ± erro padrão) de frangos de corte, machos, de 21 a 42 dias de idade, alimentados com dietas contendo níveis de erva-mate.**

Erva mate (%)	Peso médio (kg)	Ganho de peso (kg)	Consumo de ração (kg)	Conversão alimentar (kg/kg)
0,00	2,75±0,03	1,83±0,02	3,30±0,04	1,803±0,008
0,15	2,84±0,02	1,90±0,02	3,28±0,03	1,725±0,007
0,30	2,77±0,03	1,85±0,02	3,20±0,03	1,729±0,009
0,45	2,78±0,02	1,86±0,01	3,18±0,02	1,709±0,005
0,60	2,80±0,05	1,86±0,04	3,17±0,06	1,704±0,017
CV (%)	2,98	3,34	3,15	1,54
Regressão	Ns	Ns	L^1	L^2
Valor P	0,261	0,152	0,038	0,047

CV = Coeficiente de variação; Ns =Não- significativo;
[1]Y= 3,2972 - 0,2266x+; R^2=0,82; [2]Y= 1,7305 - 0,0372x; R^2= 0,98

Conclusão

A erva-mate pode ser suplementada em até 0,60% nas rações de frangos de corte, de 21 a 42 dias de idade, sem prejuízos ao desempenho produtivo, rendimento de carcaça e cortes, e qualidade da carne de frangos.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao CNPQ pelo Auxílio Financeiro.

[1]Filip, R.; López, P.; Giberti, G.; Coussio, J.; Ferraro, G. Phenolic compounds in seven South American Ilex species. *Fitoterapia*, **2001**, 72, 774-778.