

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE CORTES DE FRANGOS DE CRESCIMENTO LENTO ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO FARINHA DE SEMENTE DE CUPUAÇU

Leticia Vasconcelos de Oliveira¹; Ellen Vitória da Silva de Sousa²; Mário Fogaça de Oliveira³; Mariana Masseo Saldanha⁴; Niquely Vitoria Silva Oliveira⁵; Ernestina Ribeiro dos Santos Neta⁶

Leticia Vasconcelos de Oliveira, PIVITI, Graduando em Zootecnia, Parauapebas/UFRA, e-mail: vasconcelosleticia.2001@gmail.com; Ellen Vitória da Silva de Sousa, email: ellenvitoria.100@gmail.com; Mário Fogaça de Oliveira, email: mariofogaca777@hotmail.com; Mariana Masseo Saldanha, email: mariana.masseo@ufra.edu.br; Niquely Vitoria Silva Oliveira, email: niquelysilvaoliveira@gmail.com; Orientadora Ernestina Ribeiro, Nupean/UFRA/Parauapebas, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: ernestina.santos@ufra.edu.br.

RESUMO

Dada a importância da avicultura para a economia brasileira, uma vez que o país é um dos principais produtores e exportadores de carne de frango, a alimentação representa uma parte significativa dos custos de produção, especialmente no caso de frangos de crescimento lento. O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), com alto descarte de resíduos pela indústria de polpas, é uma fonte potencial de coprodutos para a nutrição animal, especialmente pela sua abundância na Amazônia. Com a pesquisa buscou-se verificar a possibilidade de aproveitar esses subprodutos, que muitas vezes são descartados inadequadamente, no intuito de reduzir custos e o impacto ambiental, ao mesmo tempo em que oferece nutrientes essenciais para o desenvolvimento das aves. O principal objetivo foi determinar a influência da inclusão de farinha de semente de cupuaçu - FSC na composição nutricional de cortes nobres de frangos caipiras. O experimento foi realizado no setor de Avicultura do campus de Parauapebas, onde 168 frangos criadas em boxes experimentais (cada um com acesso a um piquete), distribuídas em delineamento experimental inteiramente casualizado com quatro tratamentos (0%, 5%, 10% e 15% de FSC), seis repetições com sete aves em cada com consumo de água e alimento a vontade. Aos 74 dias de vida, após jejum de oito horas e pesagem, foram abatidas, depenadas e evisceradas 72 aves (duas de cada repetição) e, após o processamento do peito, coxa e sobrecoxa, analisou-se amostras quanto aos teores de matéria seca, proteína bruta e extrato etéreo. Houve efeito quadrático ($P<0,05$) da inclusão de FSC sobre a composição de matéria seca (29%) e proteína do peito (29,68%), com redução até a inclusão de 10% e aumentaram com 15%. Para a coxa, a inclusão de 5% apresentou aumento maior concentração de matéria seca (25,40%) e proteína bruta (25,52%), mas acima desse nível, houve estabilização. Na sobrecoxa, observou-se uma resposta quadrática na matéria seca e extrato etéreo, com um aumento de proteína até 5% de FSC chegando a 25,94% e 25,60% respectivamente, seguido por uma redução. Portanto conclui-se que a inclusão de farinha de semente de cupuaçu (FSC) até o nível de 15% se mostra benéfica para a composição nutricional da carne de frango caipira, com destaque para o aumento de proteína bruta no peito e o extrato etéreo na sobrecoxa. A inclusão de 5% é ideal para a coxa, enquanto concentrações superiores a 10% não trazem benefícios adicionais significativos para esse corte. Assim, a FSC pode ser usada como um ingrediente viável na alimentação de frangos caipiras, mas deve-se evitar exceder 10% em alguns cortes para otimizar o custo-benefício. Estudos complementares são recomendados para verificar os efeitos a longo prazo e a aceitação do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: alimento alternativo; qualidade da carne; frango caipira.