



Características da cor da carne de cordeiros alimentados com silagem de milho grão reidratado com soro de leite

Alana Maria Silva Biato^{1*}, Ana Laura Salino Cardozo¹, Aulo Augusto Prato¹, Lucas Sisti Oliveira¹, Francisco Fernandes Junior¹, Thaís Campos de Freitas², Edson Luiz de Azambuja Ribeiro²

¹ Centro Universitário Filadélfia (UniFil), Londrina, PR, Brasil

² Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina, PR, Brasil

*Correspondência: alanabiato@edu.unifil.br

A reidratação do grão de milho tem como objetivo devolver a umidade ao grão seco, favorecendo a fermentação no silo, aumentando a digestibilidade do amido e reduzindo perdas no armazenamento por pragas e clima. Entre as soluções utilizadas no processo, o soro de leite tem potencial de destinação para alimentação animal, visto que é considerado um resíduo poluente em propriedades. Este trabalho teve como objetivo avaliar se o processo de reidratação do milho com soro de leite afeta a cor e o pH da carne de cordeiros confinados. Realizado na Fazenda Escola da Universidade Estadual de Londrina, foram usados 28 cordeiros, Santa Inês, machos inteiros, com 75 dias e peso médio de 17,05 kg, mantidos em baias individuais. O período experimental foi de 91 dias, havendo 15 dias de adaptação. Cada tratamento teve sete animais, com as baias distribuídas aleatoriamente entre eles, sendo: milho grão seco (GMS) (grupo controle), silagem de milho grão reidratado com soro de leite (SRSL), silagem de milho grão reidratado com água (SRA), e silagem milho grão reidratado com água + aditivo (SRAA). As dietas fornecidas eram isoprotéicas e isonérgicas com 19,7% de PB e 74,3% de NDT e a relação V:C utilizada foi de 28:72. Os animais foram abatidos com peso médio de 40,54 kg. A cor foi analisada pelo colorímetro portátil Minolta® para avaliação dos componentes L* (luminosidade), a* (vermelho-verde) e b* (amarelo-azul), que foram expressos no sistema de cor CIELAB – modelo iluminante de inclinação. Os valores de a* e b* são utilizados para calcular o índice de saturação ou croma (c*), pela equação $c^* = (a^{*2} + b^{*2})^{0,5}$. E a tonalidade (h*) pela equação $h^* = \tan^{-1}(b^*/a^*)$. A medida foi realizada no músculo *longissimus dorsi* na área de olho do lombo, 24 horas após o abate, e 20 minutos após o corte da carne. Foram feitas três medidas de cada amostra e, posteriormente, calculada a média destas para obter o croma e a tonalidade. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância para o modelo inteiramente casualizado, com efeito fixo de tratamento, e considerando-se o nível de significância de 5%. Não houve diferença significativa entre os tratamentos. As médias dos componentes de cor para os tratamentos foram $37,90 \pm 1,92$ (L*), $11,21 \pm 1,76$ (a*), $12,97 \pm 1,75$ (b*), $24,18 \pm 2,82$ (c*) e $0,86 \pm 0,05$ (h*). Conclui-se que o soro de leite pode ser utilizado na reidratação do grão de milho para uso na alimentação de cordeiros sem causar alterações significativas nos componentes da coloração da carne.

Palavras-chave: Coloração. Derivado lácteo. Qualidade. Santa Inês.

Agradecimentos: CAPES, pelo auxílio financeiro.