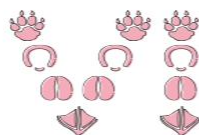


SAVUFSC
Semana Acadêmica de
Medicina Veterinária - UFSC



INDÚSTRIA & PRODUÇÃO ANIMAL



SAVUFSC
Semana Acadêmica de
Medicina Veterinária - UFSC



DESTAQUE DA SESSÃO

DIGESTIBILIDADE DO RESÍDUO DE CERVEJARIA PARA POEDEIRAS SEMIPESADAS EM FASE DE POSTURA

Morgana Dayane Grobe^{1*}, Thauany Maffini de Souza¹, Diully França¹, Vanusa Kluger¹, Rogério Manoel Lemes de Campos², Aline Félix Schneider Bedin²

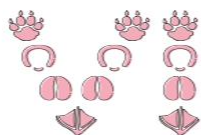
¹ Acadêmicos de Medicina Veterinária, ²Docentes, Universidade Federal de Santa Catarina, Curitiba – SC, Brasil

*Acadêmica Morgana Dayane Grobe- grobemorgana@gmail.com

A avicultura de postura é um importante setor do agronegócio e seu sucesso depende de um conjunto de fatores dentre os quais se destacam rações, vacinas, equipamentos, instalações, medicamentos e genética. A nutrição representa 70% dos custos de produção e, portanto, destaca-se a importância de identificar alimentos alternativos, na busca por rações economicamente viáveis e eficientes. O resíduo de cervejaria (RC) apresenta potencial poluidor, quando descartado na natureza de forma indevida. Sua composição bromatológica sugere níveis nutricionais que podem ser aproveitados pelos animais, minimizando o impacto ambiental. A casca de jabuticaba (CJ) apresenta propriedades antioxidantes, além de ser uma fonte de fibra e minerais, que na maioria das vezes é descartada sem aproveitamento. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a digestibilidade do RC com adição da CJ, na alimentação de poedeiras, em fase de postura. Foram utilizadas 96 poedeiras semipesadas, de linhagem comercial, com 56 semanas de idade e peso médio de 1,959 kg (CV = 1,99). Para realização do ensaio foram adquiridos 60 kg de resíduo úmido de cevada (RUC), oriundo de uma cervejaria de Curitiba/SC. O RUC foi seco em estufa de ventilação forçada, à 60°C, por 72 horas, para posterior moagem. Após a secagem, foi coletada uma amostra de 500 g, para realização de análise bromatológica convencional. A CJ foi seca em temperatura ambiente, seguida de moagem. Após, conduziu-se um ensaio de digestibilidade, em gaiolas metabólicas e ambiente climatizado, com quatro dias de adaptação e quatro dias de coleta. As aves foram submetidas a dieta referência (DT), formulada para atender as exigências; dieta com substituição de RC (80% DT + 20% RC); e dieta com substituição de RC e inclusão de CJ (79% DT + 20% RC + 1% CJ). Cada tratamento contou com oito repetições, de quatro aves cada, em um delineamento inteiramente casualizado. Os resultados da composição bromatológica do RC foram 94,10% de matéria seca; 2,50% de matéria mineral; 20,13% de proteína bruta; 39,86 % de fibra em detergente neutro; 15,56 % de fibra em detergente ácido e 2.400 kcal/kg de energia bruta. O consumo de ração médio foi de 117 g, sem diferenças entre os tratamentos (P>0,05). O experimento está em andamento para obtenção dos dados de digestibilidade. Até o presente momento foi possível identificar que o RC é um subproduto proteico e fibroso e, que apresenta níveis nutricionais que podem ser uma opção na dieta de poedeiras como um alimento alternativo.

Palavras-chave: alimentos alternativo, antioxidante, avicultura, cevada.

Agradecimentos: CAV/UEDESC; Closs Bier Cervejaria.



SAVUFSC
Semana Acadêmica de
Medicina Veterinária - UFSC



GRUPO DE ESTUDOS DE SUÍNOS E AVES - GESA 2018/2

Diully França Corrêa^{1*}, Morgana Dayane Grobe¹, Thauany Maffini de Souza¹, Laura Garbin Cappellaro¹,
Aline Félix Schneider Bedin²

¹ Acadêmicos de Medicina Veterinária; ²Docente, Nutrição Animal e Produção de Suínos e Aves,
Universidade Federal de Santa Catarina Curitibanos - SC, Brasil

*Acadêmica Diully França Corrêa [-diully.franca@grad.ufsc.br](mailto:diully.franca@grad.ufsc.br)

O Grupo de Estudos de Suínos e Aves (GESA) teve início de suas atividades no primeiro semestre de 2018, buscando explorar temas relevantes, complementares a ambas atividade no meio acadêmico. No segundo semestre de 2018, ao todo 29 acadêmicos participaram dos encontros semanais. Foram abordados temas de destaque na Suinocultura e Avicultura, seguido de debates entre os integrantes. A respeito da sanidade de suínos e aves, foram abordados temas como “Antibioticoterapia em aves”, “Salmonelose na Avicultura” e “Peste Suína Clássica”, pontos críticos, de grande relevância e impacto econômico. Em relação ao cenário atual da Suinocultura e Avicultura, foram discutidos os impactos da “Greve dos caminhoneiros” e da “Operação Trapaça” sobre o setor. Quanto ao Bem-estar Animal, foram debatidas as “Novas instalações na Suinocultura”, com grande discussão acerca das alternativas ao uso das gaiolas de gestação, buscando adequar-se às novas diretrizes de Bem-estar Animal. Ainda neste âmbito, foram discutidas as criações alternativas para poedeiras, como os “Sistemas de criação das aves sobre cama e com acesso a piquetes”, que representam tendências mundiais, uma vez que, diversas empresas comprometeram-se a até 2025 utilizar, somente, ovos de aves criadas em sistemas livres de gaiolas. Atendendo o novo perfil de consumidor a produção de aves em “Sistema Agroecológico” também foi debatida, sendo uma inovação com boas perspectivas. Independente do sistema de criação é fundamental que as produções preocupem-se e deem destino correto aos dejetos produzidos. Sendo assim, foram apresentadas as alternativas de “Manejo de Dejetos”, com atenção a sustentabilidade dos sistemas. Na esfera da Nutrição Animal, foram apresentados os conceitos e resultados da “Nutrição *in ovo*”, que objetiva alimentar as aves ainda em desenvolvimento embrionário, visando o melhor desempenho zootécnico e sanitário. Inerente a todos os sistemas de produção foram apresentados conceitos de “Planejamento Estratégico” e “Gerenciamento e Rastreabilidade”, ícones fundamentais para a eficiência dos processos produtivos. Além disso, no GESA os acadêmicos compartilharam suas experiências de estágios, contatos, emitiram suas opiniões, desenvolvendo habilidades e adquirindo novos conhecimentos inerentes a Suinocultura e Avicultura.

Palavras-chave: avicultura, gestão, inovações, produção animal, suinocultura.

Agradecimentos: a todos os participantes do GESA 2018/2.



SAVUFSC
Semana Acadêmica de
Medicina Veterinária - UFSC



OFF-FLAVOR EM TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*)

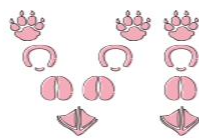
Victor Hugo da Silva Vill^{1*}, Caio Genovez Kröger¹, Rogério Manoel Lemes de Campos²

¹ Acadêmicos de Medicina Veterinária, ² Docente, Laboratório de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal, Universidade Federal de Santa Catarina, Curitibanos –SC, Brasil

*Acadêmico Victor Hugo da Silva Vill – victor_hugo_sc@hotmail.com

A aquicultura constitui um dos setores de alta relevância na cadeia produtiva alimentícia, sendo o cultivo de tilápia um dos principais pilares da atividade, apresentando contribuição ativa na economia nacional e internacional. A presença de sabor e aroma desagradáveis nos peixes, comumente chamado de “gosto de barro” ou “gosto de lama”, é um fenômeno que vem ganhando maior atenção entre os produtores e comerciantes, tendo em vista que este desagrada o consumidor final, gerando prejuízos na cadeia de produção. Este fenômeno é conhecido como *off-flavor*. O *off-flavor* é formado por microorganismos e fungos presentes na água, produtores dos compostos conhecidos como geosmina e o 2-metilisoborneol, principais responsáveis pelo dito “gosto de barro” nos pescados. Algumas técnicas podem se empregadas tanto para a remoção de agentes formadores dos compostos causadores do *off-flavor*, quanto para a remoção da geosmina e o 2-metilisoborneol do peixe. A depuração do pescado no frigorífico, principal método de controle do *off-flavor*, consiste em deixar os peixes em tanques com água limpa e corrente, visando a eliminação dos compostos causadores da alteração, deixando o pescado sem o chamado “gosto de barro”.

Palavras-chave: Piscicultura, Tilápia, *Off-flavor*, Depuração, Inspeção.



SAVUFSC
Semana Acadêmica de
Medicina Veterinária - UFSC



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA EM PROPRIEDADES COM GADO DE LEITE NA CIDADE DE CURITIBANOS, SC

Pietra Rafaella Perrone^{1*}, Amanda Sant'Helena¹, Gabrielle França Ribeiro¹, Sonia Purin da Cruz¹, Juliana Golin Krammes²

¹ Acadêmicos de Medicina Veterinária, ²Docente, Universidade Federal de Santa Catarina, ³EPAGRI, Curitibanos - SC, Brasil

*Acadêmica Pietra Rafaella Perrone - pietra.perrone@gmail.com

A água tem grande importância para o desempenho produtivo de animais de produção, uma vez que corresponde a cerca de 50% do peso vivo do animal. Apesar disso, a maioria das propriedades não possui controle de qualidade sobre a água consumida pelos animais. Em propriedades de gado sem manejo adequado, existe uma alta probabilidade de contaminação da água por dejetos, o que torna a água um veículo na transmissão de doenças para aqueles que a ingerirem, principalmente de doenças que afetam o trato intestinal. A água é considerada própria para consumo quando ela se encontra dentro dos limites estabelecidos pelo Ministério da Saúde, com base no número de coliformes totais e fecais. O objetivo desse estudo foi avaliar e classificar a qualidade microbiológica da água no município de Curitibanos/SC, analisando sua qualidade através da quantificação de coliformes totais e fecais. Foram coletadas 21 amostras de água em diferentes pontos do município de Curitibanos em 2019. As amostras foram classificadas como conforme e não conforme para consumo humano para fins de potabilidade através da tabela de Número Mais Provável (NMP). Das 21 amostras analisadas, 16, ou seja, 76% foram positivas para o teste presuntivo, confirmativo ou o teste EC, sendo estas classificadas como impróprias para o consumo humano, por conterem coliformes totais ou fecais. Apenas cinco amostras foram classificadas como próprias para consumo humano. A incidência de amostras impróprias comumente observadas nestas análises pode estar ligada à fragmentação da área estudada, a precariedade da população em ter água de qualidade canalizada, a falta de tratamento da mesma e aspectos que contribuem para a contaminação da água. Entende-se, portanto, que a maior parte da população abrangida neste estudo não tem acesso a água de qualidade. Os resultados revelaram a precariedade da água consumida em certos locais do município e geraram dados que antes eram escassos a população. Espera-se que as orientações sobre a melhoria da qualidade da água fornecidas aos proprietários gerem um impacto positivo sobre as comunidades envolvidas.

Palavras-chave: microbiologia, coliformes, *Escherichia coli*.

Agradecimentos: A EPAGRI, aos pequenos produtores de Curitibanos e a PROEX pela concessão de bolsas via Edital PROBOLSAS 2019/2020 para a primeira e segunda autoras.