RESUMOS SIMPLES.....652

RESUMOS DE PROJETOS 654

RESUMOS SIMPLES

DESEMPENHO DE CORDEIROS MESTIÇOS DORPER MACHOS E FEMEAS, EM CREEP FEEDING RECEBENDO RAÇÃO PELETIZADA ATÉ A DESMAMA.....653

Pesquisa (ENAPI)
Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Zootecnia

DESEMPENHO DE CORDEIROS MESTIÇOS DORPER MACHOS E FEMEAS, EM CREEP FEEDING RECEBENDO RAÇÃO PELETIZADA ATÉ A DESMAMA

MARILICE ZUNDT ASTOLPHI
KELLY PRISCILA DE OLIVEIRA
ANA CLAUDIA AMBIEL
CALIÊ CASTILHO
FABIOLA CRISTINE ALMEIDA REGO
ISABELLA GUARTIÉRI DA SILVA
CRISTIANE ZULIANE DE LORDO

Para maximização dos resultados de produção na ovinocultura, devem-se melhorar os índices zootécnicos, principalmente com a redução na idade de abate dos cordeiros, sendo o creep feeding (fornecimento de ração em comedouro seletivo) uma opção nesse contexto com grande importância no contexto produtividade Sendo assim, este estudo foi realizado com o objetivo de avaliar o desempenho de cordeiros mestiços Dorper machos e fêmeas, em creep feeding recebendo ração peletizada até a desmama. O experimento foi realizado no setor de ovinocultura da Universidade do Oeste Paulista, localizado no campus II. Foram utilizados 33 cordeiros machos e fêmeas (17 fêmeas e 16 machos), oriundos do cruzamento de fêmeas da raça Santa Inês e Texel, com machos da raça Dorper. A partir do 14º dia de vida, foi oferecido aos cordeiros uma ração completa (20% PB e 80% NDT) ad libitum, peletizada em sistema de creep feeding coletivo. Os cordeiros foram pesados após o nascimento e a cada 15 dias para determinação do peso e do ganho de peso diário (GPD). O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado. Os dados coletados para cada variável foram submetidos à análise de variância onde a comparação das médias foi realizada pelo teste Tukey em nível de significância de 5% por intermédio do programa estatístico ASSISTAT. Para a variável peso de cordeiros machos e fêmeas mestiços Dorper mantidos em creep-feeding do nascimento até a desmama observou-se efeito linear ($p < 0,05$) positivo, ou seja, os machos obtiveram maior peso que as fêmeas em todas as pesagens. Sendo os machos desmamados com media de 22,9 kg e as femeas com 17,0 kg de peso vivo. A media geral do peso a desmama foi de 19,0 kg. Em relação ao ganho de peso para machos e femeas mestiços Dorper mantidos em creep-feeding do nascimento até a desmama verificou-se maior ganho de peso em todos os períodos ($p < 0,05$), para os machos, apresentando estes média de 0,247 Kg/dia e para as femeas média de 0,180 Kg/dia. O sistema de alimentação privativa (creep-feeding) proporcionou maior peso aos cordeiros machos, sendo de extrema importância nos sistemas de produção intensivo, uma vez que animais desmamados com peso mais elevado são mais resistentes e sofrem menos com o estresse causado pela interrupção da fase de amamentação. Em relação ao ganho de peso, a superioridade dos machos em relação as fêmeas ocorre principalmente devido ao dimorfismo sexual e a influência hormonal, pois os machos apresentam maior numero de fibras musculares em relação as fêmeas no mesmo músculo, o que confere maior ganho de peso aos machos. Esse aumento no número de fibras nos machos é regulado pela testosterona no início de diferenciação celular fetal. O uso da ração peletizada no sistema de creep feeding proporcionou aos cordeiros peso satisfatório a desmama. Em relação ao ganho de peso, o resultado também se apresentou satisfatório provavelmente por serem cordeiros mestiços.

RESUMOS DE PROJETOS

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO ÁCIDO ASCÓRBICO NA MATURAÇÃO CITOPLASMÁTICA IN VITRO DE OÓCITOS BOVINOS 655

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO ÁCIDO ASCÓRBICO NA MATURAÇÃO NUCLEAR IN VITRO DE OÓCITOS BOVINOS 656

AVALIAÇÃO MERCADOLÓGICA DE PRODUTOS CÁRNEOS OVINOS DISPONÍVEIS NA CIDADE DE PRESIDENTE PRUDENTE 657

CARACTERISTICAS QUALITATIVAS E COMPOSIÇÃO QUIMICA DA CARNE OVINA COMERCIALIZADA EM PRESIDENTE PRUDENTE 658

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE DE OVINOS COMERCIALIZADA EM DIFERENTES SETORES ALIMENTÍCIOS DE PRESIDENTE PRUDENTE-SP 659

Pesquisa (ENAPI)
Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Zootecnia

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO ÁCIDO ASCÓRBICO NA MATURAÇÃO CITOPLASMÁTICA IN VITRO DE OÓCITOS BOVINOS

ALINE NOCHI BERTO
GABRIELA NEGRI
ELCIO RICARDO JOSÉ DE SOUSA VICENTE
SHEILA MERLO GARCIA FIRETTI

A eficácia do sistema de produção de embriões in vitro (PIV) é dependente da maturação, fecundação e cultivo in vitro. Alguns fatores, como a falta de padronização na PIV podem provocar variações nas taxas de desenvolvimento e diferenças no padrão de expressão quantitativa de genes importantes na pré-implantação. Em vista disso, torna-se necessário o desenvolvimento de um método eficiente de PIV para embriões bovinos até o estádio de blastocisto, sob condições controláveis. A maturação in vitro (MIV) é uma das etapas determinantes para o sucesso da técnica e resultados insatisfatórios nesta fase alteram o desenvolvimento, a sobrevivência e a implantação embrionária. A suplementação do meio de MIV com fatores de crescimento presentes no ambiente folicular vêm sendo utilizada no intuito de tornar o ambiente mais parecido com o que ocorre in vivo. Quando os oócitos são tirados de seu ambiente, para a produção in vitro de embriões, eles perdem a sua defesa natural, portanto, cuidados especiais, como a adição de antioxidantes, podem ser tomados para evitar que o estresse oxidativo ocorra (WANG et al., 2002). O ácido ascórbico é um antioxidante que reduz o a-tocoferol, os peróxidos e as espécies reativas de oxigênio. Esta vitamina serve, principalmente, para prevenir a formação de hidroperóxido de lipídios nas lipoproteínas plasmáticas e de membrana. O objetivo do presente projeto será avaliar a influência do meio de maturação suplementado com ácido ascórbico, sobre a maturação citoplasmática in vitro de oócitos bovinos. Nesse projeto serão utilizados ovários de fêmeas bovinas zebuínas, oriundos de abatedouro. Os folículos serão aspirados e os complexos cumulus-oócitos recuperados serão selecionados e classificados de acordo com suas qualidades visuais em: Grau I, II, III, Desnudo e Atrésicos (LONERGAN, 1992). Após a seleção e classificação, os oócitos serão maturados com dois meios (TCM 199 e TCM 199 suplementado com ácido ascórbico), durante 24 horas, a 38,5°C, em atmosfera de 5% de CO_2 em ar. Após a maturação, os oócitos de cada grupo serão utilizados para avaliação da maturação citoplasmática. Esta pode ser avaliada pela distribuição das organelas por microscopia eletrônica (FERNANDES, 2004), migração dos grânulos corticais (CURCIO, 2005), clivagem partenogenética (CARNEIRO et al., 2001), ou técnicas de fecundação (CARNEVALE, 1996). No presente trabalho, para caracterização da maturação citoplasmática, os oócitos serão classificados segundo a distribuição dos grânulos corticais, sendo considerados imaturos, parcialmente maturos ou maturos, de acordo com a metodologia proposta por Hosoe e Shioya (1996). A estatística dos dados será feita pela Análise de Variância para verificar a influência do meio de maturação sobre a qualidade da maturação citoplasmática, seguido do teste de Tukey ou do teste de T-Student para identificar as diferenças significativas. Os resultados serão considerados estatisticamente diferentes quando $P < 0,05$.

Pesquisa (ENAPI)
Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Zootecnia

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO ÁCIDO ASCÓRBICO NA MATURAÇÃO NUCLEAR IN VITRO DE OÓCITOS BOVINOS

GABRIELA NEGRI
ALINE NOCHI BERTO
ELCIO RICARDO JOSÉ DE SOUSA VICENTE
SHEILA MERLO GARCIA FIRETTI

A eficácia do sistema de produção de embriões in vitro (PIV) é dependente da maturação, fecundação e cultivo in vitro. Alguns fatores, como a falta de padronização na PIV podem provocar variações nas taxas de desenvolvimento e diferenças no padrão de expressão quantitativa de genes importantes na pré-implantação. Em vista disso, torna-se necessário o desenvolvimento de um método eficiente de PIV para embriões bovinos até o estádio de blastocisto, sob condições controláveis. A maturação in vitro (MIV) é uma das etapas determinantes para o sucesso da técnica e resultados insatisfatórios nesta fase alteram o desenvolvimento, a sobrevivência e a implantação embrionária. A suplementação do meio de MIV com fatores de crescimento presentes no ambiente folicular vêm sendo utilizada no intuito de tornar o ambiente mais parecido com o que ocorre in vivo. Quando os oócitos são tirados de seu ambiente, para a produção in vitro de embriões, eles perdem a sua defesa natural, portanto, cuidados especiais, como a adição de antioxidantes, podem ser tomados para evitar que o estresse oxidativo ocorra (WANG et al., 2002). O ácido ascórbico é um antioxidante que reduz o a-tocoferol, os peróxidos e as espécies reativas de oxigênio. Esta vitamina serve, principalmente, para prevenir a formação de hidroperóxido de lipídios nas lipoproteínas plasmáticas e de membrana. O objetivo do presente projeto será avaliar a influência do meio de maturação suplementado com ácido ascórbico, sobre a maturação nuclear in vitro de oócitos bovinos. Nesse projeto serão utilizados ovários de fêmeas bovinas zebuínas, oriundos de abatedouro. Os folículos serão aspirados e os complexos cumulus-oócito recuperados serão selecionados e classificados de acordo com suas qualidades visuais em: Grau I, II, III, Desnudo e Atrésicos (LONERGAN, 1992). Após a seleção e classificação, os oócitos serão maturados com dois meios (TCM 199 e TCM 199 suplementado com ácido ascórbico), durante 24 horas, a 38,5°C, em atmosfera de 5% de CO2 em ar. Após a maturação, os oócitos de cada grupo serão utilizados para avaliar a maturação nuclear. A visualização dos cromossomos dos oócitos e determinação dos estádios nucleares de maturação podem ser examinado sob microscopia ótica com contraste de fase (LI et al., 2002), ou por fluorescência (MIYARA et al., 2003). Os oócitos que são capazes de retomar a meiose apresentam dois grupos de cromossomos bem condensados, com corpúsculo polar evidente (SUN et al., 2004). Os oócitos serão classificados quanto à maturação nuclear através do estágio de progressão nuclear, sendo considerados maturos os oócitos no estágio de Metáfase II. A estatística dos dados será feita pela Análise de Variância para verificar a influência do meio de maturação sobre a qualidade da maturação nuclear, seguido do teste de Tukey ou do teste de T-Student para identificar as diferenças significativas. Os resultados serão considerados estatisticamente diferentes quando $P < 0,05$.

Pesquisa (ENAPI)
Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Zootecnia

AVALIAÇÃO MERCADOLÓGICA DE PRODUTOS CÁRNEOS OVINOS DISPONÍVEIS NA CIDADE DE PRESIDENTE PRUDENTE

EDUARDO SILVA MARTINS DE SOUZA
MARILICE ZUNDT ASTOLPHI
DANIELA TITONELI CARDOSO

A cadeia produtiva brasileira voltada para ovinocultura de corte continua desestruturada e há escassez de dados, portanto, o presente trabalho visa o levantamento de dados e a avaliação mercadológica dos produtos. Há dados que mostram que o rebanho nacional não é capaz de suprir a demanda sendo assim há grande número de exportações de produtos cárneos proveniente de países como Uruguai,Paraguai,Argentina,Nova Zelândia e Austrália.Estudos apontam que nos últimos dez anos, menos de 50% do total consumido de carne ovina no Brasil foi importado, sendo o Uruguai o principal parceiro comercial do Brasil na importação de carne ovina. O Brasil possui um grande potencial para a produção de carne ovina, e com mão- de- obra qualificada, há uma produção de produtos cárneos de qualidade, o que irá reduzir o custo por do produto, e se tornará mais a acessível aos consumidores de baixa renda. O presente trabalho busca saber a influência das variáveis no preço da carne: tipo de estabelecimento,corte cárneo,tipo de embalagem,presença de marca na carne,país de procedência do produto,estado de procedência do produto,município de procedência do produto e preço por quilo. Serão analisados itens do composto mercadológico da carne ovina disponível aos consumidores na cidade de Presidente Prudente,e caracterizado pelo produto(no que se refere ao corte oferecido, tipo de embalagem, presença de marca e procedência), preço de venda ao consumidor e ponto de venda (tipo de estabelecimento). Desta forma, pretende-se identificar as seguintes variáveis: Variável1 = tipo de estabelecimento(açougues, boutiques de carnes,etc) Var2 = corte cárneo (paleta, pernil, costela, carré, e outros) Var3 = tipo de embalagem (vácuo, sem embalagem) Var4 = presença de marca na carne (sim/não) Var5 = País de procedência do produto Var6 = Estado de procedência do produto Var7 = Município de procedência do produto Var8 = preço/kg As informações serão obtidas em levantamento de dados originais por meio de entrevistas telefônicas. A análise dos resultados ocorrerá a partir de tabulação e análise de distribuição de classes de frequências relativas para cada variável identificada. Após,serão realizadas análises comparativas entre os diferentes estabelecimentos e diferentes estados e países de procedência da carne, utilizando para tanto, as médias de preços/kg de cortes selecionados. Finalmente, com as variáveis 5,6 e 7 será elaborado um mapa temático identificando as diversas origens e procedências da carne ovina comercializada em Presidente Prudente(fluxo logístico), que sinalizarão a relação entre as localidades de fornecimento e comercialização dos produtos. Cabe ressaltar que nesta pesquisa não será necessária a compra do material (corte carneo), os fatores serao todos por observação e anotações.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Zootecnia

CARACTERISTICAS QUALITATIVAS E COMPOSIÇÃO QUIMICA DA CARNE OVINA COMERCIALIZADA EM PRESIDENTE PRUDENTE

MARILICE ZUNDT ASTOLPHI
BRUNA ARAUJO DE ANGELO

A preferência pela carne ovina no mercado brasileiro apresenta aspectos comuns, como a busca por carne macia com pouca gordura e muito músculo, comercializada a preços acessíveis, sendo as características sensoriais mais importantes são a cor, suculência, textura (dureza ou maciez), odor e sabor, sendo que estas variam de acordo com a espécie, raça, idade e peso de abate, tipo de dieta e manejos pré e pós-abate. Portanto, o objetivo desta pesquisa será avaliar as características químicas e qualitativas de alguns cortes de carne ovina comercializadas em Presidente Prudente. O experimento será conduzido em Presidente Prudente-SP, em hiper e supermercados, açougues e boutiques que comercializam carne ovina. Após, a aquisição do principais cortes (perna e paleta) estes serão submetidos a testes relacionados a qualidade da carne, como: pH, coloração, perda de peso no cozimento e força de cisalhamento. A analise da composição química será feita no laboratório de Bromatologia e Nutriçao Animal da Unoeste e contemplara as seguintes analises: proteína, lipídeos, cinzas e umidade Os dados obtidos serão analisados pelo teste de Duncan com 5% de significância.

Pesquisa (ENAPI)

Comunicação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Zootecnia

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE DE OVINOS COMERCIALIZADA EM DIFERENTES SETORES ALIMENTÍCIOS DE PRESIDENTE PRUDENTE-SP

MARILICE ZUNDT ASTOLPHI
DANIELA TITONELI CARDOSO

A comparação da produção mundial de ovinos com a nacional indicou que o Brasil apresenta uma parcela pequena, mas com grande potencial para expansão da atividade. Um dos fatores mais preponderantes para a expansão do mercado da carne ovina no Brasil é a qualidade das carcaças, awnso a carne uma fonte de proteína de alto valor biológico e está presente na dieta das populações de quase todos os países apresentando substratos excelentes para o desenvolvimento microbiano, pois tem rica composição química. Os microorganismos podem agir neste substrato, como agentes causadores de deterioração, diminuindo o valor nutritivo e se tornando um potencial vetor de processos patológicos. Os problemas encontrados podem ser minimizados através de um sistemático controle de qualidade. Neste contexto, uma das grandes preocupações envolve a tentativa de diminuir a contaminação microbiana contribuindo cada vez mais para a diminuição das Doenças Transmitidas por Alimentos, gerando produtos cárneos de melhor qualidade para o consumo. O objetivo será avaliar a qualidade microbiológica da carne de ovinos comercializada em diferentes setores alimentícios de Presidente Prudente-SP. As metodologias serão conduzidas no munícipio de Presidente Prudente, e desenvolvidas no Setor de Microbiologia da UNOESTE no Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LTA). Será realizada uma pesquisa para identificar os locais onde a carne ovina é comercializada, seguida da compra dos cortes encontrados (perna, paleta) e estes serão acondicionados sob refrigeração até o processamento. Serão coletadas 03 peças de cada corte cárneo ovino, com a mesma procedência, em cada estabelecimento (Hiper e supermercados, açougues e boutiques). Em seguida serão realizadas as análises microbiológicas, de acordo descritas a seguir: Salmonella,Coliformes Totais e Termotolerantes,Staphylococcus e Bolores e Leveduras. Sera feita uma analise descritiva dos resultados encontrados.