

**COMPARAÇÃO *in vitro* E *in vivo* DE DOIS DILUIDORES NA CONGELAÇÃO DE SÊMEN OVINO.** Márcio S. Aginsky, Paulo R. L. Aguiar, Vera S. La Falci e José L. Rodrigues. (Laboratório de Embriologia Experimental e Aplicada, Fac. Vet., UFRGS).

O objetivo do experimento foi comparar a eficácia de dois diluidores na congelação de sêmen ovino. Os ejaculados foram colhidos com auxílio da vagina artificial e avaliados sob microscopia óptica (M.O.). Estes foram divididos em duas frações sendo cada uma diluída, envasadas em palhetas de 0,5ml com concentração final de  $50 \times 10^6$  espz. e congeladas conforme o tratamento: Salomon's (1987) e Colas (1975). As amostras foram descongeladas em banho-maria a 37°C por 50 seg., submetidas a avaliação imediata da motilidade e vigor sob M.O., e diluídas, posteriormente, em Solução Salina de Fosfato - PBS (Dulbecco e Vogt, 1954) para realização do Teste de Termo Resistência Lento (TTRL). Não foi observada diferença significativa na motilidade após a descongelação e no TTRL entre os dois diluidores. Na avaliação *in vivo*, foram utilizadas 54 ovelhas da raça Ideal, divididas em quatro grupos de acordo com o diluidor utilizado (Grupo I: dil. de Colas com mot.>50% após a descongelação; G. II: dil. de Colas com mot.<50%; G. III: dil. de Salomon's com mot.>50% e G. IV: dil. de Salomon's com mot.<50%). Os ciclos estrais foram sincronizados com a colocação pessários vaginais (PV) impregnados com 50 mg de acetato de medroxiprogesterona por 14 dias e no momento da retirada aplicou-se 250 UI de Equine Chorionic Gonadotrophin IM. As inseminações foram realizadas por laparoscopia 56h após a retirada dos PV. O diagnóstico de prenhez foi realizado por ultra-sonografia 60 dias após a inseminação artificial. As taxas de prenhez nos grupos I, II, III e IV foram de 38%, 38%, 50% e 43%, respectivamente. Não observou-se diferença significativa pelo teste do  $\chi^2$  ( $p \leq 0,01$ ) na taxa de prenhez entre os grupos. Sugerimos o emprego do diluidor de Salomon's para a congelação de sêmen ovino, devido ao menor tempo de preparo, diluição e equilíbrio. (CNPq)