



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Influência de aflatoxina e tempo de jejum pré-abate em alterações hepáticas de frangos de corte
Autor	GABRIEL BUENO MARTINS
Orientador	SERGIO LUIZ VIEIRA

Influência de aflatoxina e tempo de jejum pré-abate em alterações hepáticas de frangos de corte

Autor: Gabriel Bueno Martins

Orientador: Sergio Luiz Vieira

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O tempo de jejum pré-abate e rações com aflatoxinas (AFL) são fatores que podem gerar alterações hepáticas, afetando a coloração e, dessa forma, influenciar na avaliação realizada por inspetores em abatedouros. Aflatoxinas são micotoxinas prejudiciais para os animais, enquanto o jejum pré-abate é um manejo que tem por finalidade evitar contaminação das carcaças por meio do esvaziamento do trato gastrointestinal dos frangos. Objetivou-se avaliar os efeitos da suplementação de dieta contaminada por aflatoxina com diferentes tempos de jejum pré-abate. Alojaram-se 240 frangos de corte Cobb 500, os quais receberam ração pré-inicial de 1 a 7 d. De 8 a 28 d, 120 frangos foram submetidos a ração controle (sem AFL) e 120, a uma ração contendo 1 ppm de AFL. As aves foram pesadas aos 7, 14, 21 e 28 dias para avaliação de desempenho zootécnico. Aos 28 dias, as aves foram abatidas com 3 períodos de tempos de jejum (0, 6 e 12h). O ganho de peso das aves, o tamanho e o teor de gordura do fígado diminuíram à medida que o tempo em jejum aumentou, enquanto a conversão alimentar e o peso da vesícula biliar aumentaram. Aves submetidas a dietas contendo AFLs apresentaram menor ganho de peso e menor teor de gordura no fígado; enquanto a conversão alimentar, o peso do fígado e da vesícula biliar foram maiores. As aves que não tiveram jejum e que receberam a dieta controle apresentaram fígado mais claro do que os fígados de aves que tiveram jejum de 6 e 12h e que receberam dieta com AFLs. Alterações relacionadas a aflatoxinas e a tempo de jejum pré-abate podem resultar em condenação precipitada do fígado. Dessa forma, é importante considerar esses fatores, a fim de evitar perdas e garantir segurança para o consumidor.