

PALATABILIDADE DE DIETA SUPER PREMIUM FRESCA E AO LONGO DO TEMPO DE FABRICAÇÃO

(Palatability of fresh super premium diet and over time manufacturing)

Camilla M. M. Souza¹, Gislaïne C. B. Kaelle¹, Juliana R. de Souza¹, Gabriel M. Campos¹, Alex Maiorka¹, Ananda P. Félix¹¹Departamento de Zootecnia da UFPR.
Email: camillazootec@gmail.com

Resumo: Objetivou-se avaliar a palatabilidade de uma dieta comercial super premium para cães após a fabricação e ao longo de 6 meses de fabricação. A palatabilidade foi mensurada comparando-se as dietas em pares, resultando nos seguintes testes: dieta super premium A após a fabricação (fresca) vs. dieta super premium B com 1 mês (M) de fabricação; fresca vs. 2M; fresca vs. 3M; fresca vs. 4M; fresca vs. 5M e fresca vs. 6M. Observou-se que a razão de ingestão e a primeira escolha foram superiores ($P < 0,05$) para a dieta B com 2 a 6 meses de fabricação, quando comparada com a dieta A fresca. A palatabilidade da dieta se manteve ao longo de seis meses de fabricação.

Palavras-chave: dieta comercial; preferência alimentar; razão de ingestão

Abstract: The objective was to evaluate the palatability of a super premium commercial diet for dogs after the manufacture and during the 6 months of manufacture. The palatability was measured by comparing the diets in pairs, resulting in the following tests: super premium diet A after manufacturing (fresh) vs. super premium B diet with 1 month (M) manufacturing; fresh vs. 2 M; fresh vs. 3M; fresh vs. 4M; fresh vs. 5M and fresh vs. 6M. It was observed that the intake ratio and the first choice were higher ($P < 0.05$) for diet B with 2 to 6 months of manufacture, when compared to the fresh diet A. The palatability of the diet was maintained over six months of manufacture.

Keywords: commercial diet; feeding preference; intake ratio

Introdução: A palatabilidade está associada às propriedades físicas e químicas da dieta que condicionam comportamentos de aceitação ou recusa do alimento por parte do animal (NRC, 2006). Essas propriedades baseiam-se no odor, na textura, no tamanho, na temperatura e sabor. O tempo de fabricação está relacionado a garantia, manutenção das propriedades nutricionais e organolépticas do produto, as quais tem efeito direto na palatabilidade. O objetivo deste estudo foi avaliar a palatabilidade de uma dieta comercial super premium para cães após a fabricação (fresca) e ao longo de 6 meses de fabricação.

Material e Métodos: Foram utilizados 16 cães adultos (3,3 anos) da raça Beagle (oito machos e oito fêmeas). A palatabilidade foi mensurada comparando-se as dietas em pares, resultando nos seguintes testes: dieta comercial super premium A após a fabricação (fresca) (UM:10%, PB:26%, EE:16%, MM:7% MF:3%) vs. dieta comercial super premium B com 1 mês de fabricação (1M) (UM:12%, PB:25%, EE:15%, MM:10% MF:4%); fresca vs. 2M; fresca vs. 3M; fresca vs. 4M; fresca vs. 5M e fresca vs. 6M. Os testes foram realizados por um período de dois dias consecutivos, sendo fornecido simultaneamente aos cães os dois alimentos uma vez ao dia (08:00 horas). Assim que uma das dietas era consumida completamente,

ambos os potes eram retirados e as sobras quantificadas. A posição dos comedouros foi alternada no segundo dia de experimento para que não houvesse o condicionamento do animal ao local de alimentação. O teste da palatabilidade foi determinado por meio da mensuração da razão de ingestão e da primeira escolha entre as rações ofertadas aos cães. A primeira escolha foi definida pelo registro do primeiro pote que o animal se aproximou durante a oferta simultânea dos alimentos. Para determinação da razão de ingestão, as quantidades fornecidas e as sobras foram quantificadas permitindo o cálculo da variável pela seguinte equação: Razão de ingestão = g ingeridas da dieta A ou B/g totais consumidas (A+B). Os dados foram analisados segundo delineamento inteiramente casualizado. Os resultados da razão de ingestão foram comparados pelo teste t-Student pareado a 5% de significância e a primeira escolha pelo teste Qui-quadrado a 5%, totalizando 32 repetições por teste (16 cães x 2 dias de avaliação).

Resultados e Discussão: A razão de ingestão e a primeira escolha foram superiores ($P < 0,05$) para a dieta B em todos os meses de avaliação, em relação à dieta A. Com exceção da primeira escolha no primeiro mês de avaliação, que não diferiu entre as dietas ($P > 0,05$) (Figura 1). Com o passar do tempo de fabricação as dietas ficam expostas a variações do tempo e interações com o ambiente que podem alterar as características associadas diretamente com a palatabilidade. O resultado observado neste estudo difere do esperado, visto que com o decorrer do tempo de fabricação (2 a 6 meses), a dieta apresentou-se mais atrativa para cães. No entanto, a palatabilidade é um parâmetro extremamente complexo e influenciado por diversos fatores intrínsecos e extrínsecos ao animal (FÉLIX et al., 2010).

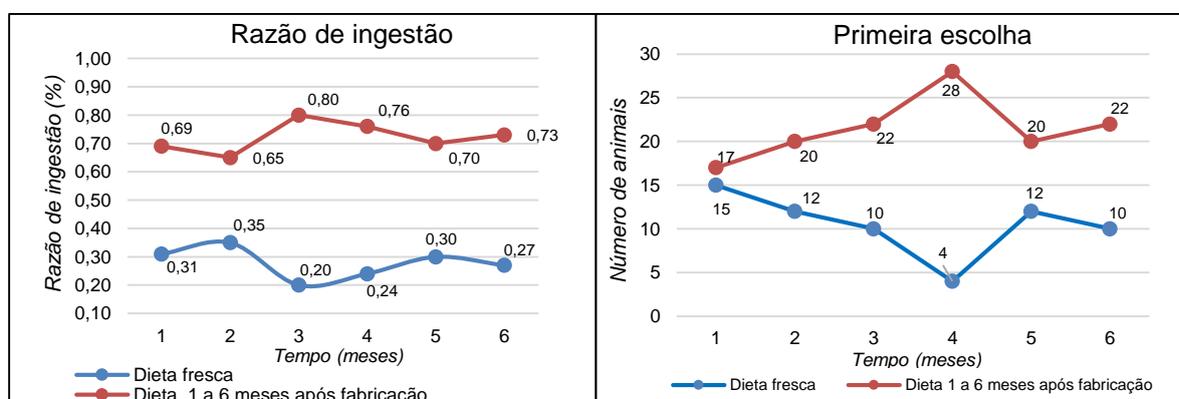


Figura 1 - Razão de ingestão e primeira escolha de cães alimentados com a dieta comercial super premium fresca e dieta comercial super premium de 1 a 6 meses após a sua fabricação.

Conclusão: A palatabilidade da dieta B foi superior à da dieta A fresca, mesmo após seis meses de fabricação, demonstrando que a palatabilidade se manteve ao longo do tempo.

Referências: FÉLIX, A.P. et al. Fatores que interferem no consumo de alimentos em cães e gatos, Em: Vieira S.L.; 1º Ed.; Consumo e Preferência alimentar dos animais domésticos. PhytobioticsBrasil, Londrina, p. 162-199, 2010.

NRC. Nutrient Requirements of Dogs and Cats. Washington, DC, USA: National Academies Press, 2006.