

Zootecnia

## **COMPARAÇÃO DA PALATABILIDADE DE DOIS ALIMENTOS SECOS EXTRUSADOS ATRAVÉS DO TESTE DE DUAS TIGELAS**

Rodrigo Moscardo Alves - 6º módulo de Medicina Veterinária, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Vanessa Avelar Silva - Orientadora DZO, UFLA. - Orientador(a)

Lucas Daniel Lopes Santos - Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, UFLA.

Mateus Henrique Reis Coelho - Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, UFLA.

Alisson Vitor Da Silva - Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, UFLA.

Henrique Gonçalves de Souza Gomes - 7º módulo de Medicina Veterinária, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

### **Resumo**

Mensurar a palatabilidade é um protocolo comum na indústria pet food, e tem como objetivo manter a qualidade dos produtos produzidos. Uma forma de quantificar a palatabilidade ocorre através do teste de duas tigelas, que consiste em colocar dois alimentos em suas respectivas tigelas e apresentá-los simultaneamente ao animal em período determinado, computando a primeira escolha (PA) e a ingestão total dos alimentos fornecidos, a fim de obter a razão de ingestão (RI). Portanto, o objetivo deste trabalho foi comparar a palatabilidade de dois alimentos (B e D) através da quantificação da PE e da RI. O teste ocorreu no Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Lavras, Minas Gerais. Foram utilizados dez cães adultos de ambos os sexos, SRD, com peso médio de  $16,21 \pm 3,86$  kg, acomodados individualmente em baias. Tiveram acesso irrestrito à água, a quantidade de alimento fornecida diariamente foi calculada de acordo com as equações NRC (2006) acrescidas de 63%. O teste durou quatro dias, durante os quais a alimentação foi fornecida duas vezes ao dia, resultando em 80 observações. Os dados referentes RI foram analisados utilizando o teste T Student pareado, enquanto os dados para PA foram avaliados pelo teste Qui-quadrado. Ambos ao nível de significância de 5%. Não foram observadas diferenças estatísticas ( $P= 0,114$ ) para as médias das RIs do alimento B (0,55) e alimento D (0,44). Também não foram observadas diferenças com relação a PA ( $P=0,52$ ) para os alimentos B e D. A cor, o odor, a textura, o tamanho, a consistência e o sabor de um alimento, constituem um conjunto de características, que geram a palatabilidade do respectivo alimento perante as preferências do animal. Logo, pode-se inferir que, apesar dos diferentes níveis nutricionais dos alimentos testados, não houve uma característica organoléptica que causasse a escolha de um alimento em detrimento do outro. Portanto, os dois alimentos testados apresentaram palatabilidade semelhante, indicando que ambos terão boa aceitação mercadológica.

Palavras-Chave: aceitação , alimentos para animais de estimação, preferência.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/DRMxCHqqCWU>