

Título: MANEJO ALIMENTAR E PESO AO ABATE EM OVINOS SANTA INÊS EM PASTEJO
Código: PF1464-2026
Coordenador (a): ADRIANA REGINA BAGALDO
Período de Execução: 02/03/2026 a 02/03/2029

Resumo: Nosso grupo de pesquisa tem realizado vários estudos com ovinos a pasto e alguns questionamentos foram aparecendo, tanto para melhorar o ensaio científico, como ter respostas mais exatas e concretas para produtores. Na maioria das propriedades bahianas, os ovinos pastejam durante o dia e são presos a noite em baias sem alimentos, por motivos de segurança. Deixar animais sem alimento de noite é comum até com animais confinados, porque para muitos produtores isso não causa perdas, pois acreditam que o animal não consome alimento nesse período, o que não é verdade. Estudos com manejo de ofertas de alimentos são mais comuns com vacas leiteiras, e esses estudos têm mudado a forma e manejo de fornecimento de alimentos. O quanto pode se deixar de ganhar ou perder com animais presos no período noturno, ou diferentes manejos de oferta de dietas, ainda não foi avaliado em ovinos. Outro questionamento que é com relação ao peso de abate. A literatura confirma que o peso ideal de abate de ovinos para se obter as melhores características da carcaça é aos 30 kg. Nos nossos trabalhos, utilizamos ovinos Santa Inês e mestiços que são 90% dos ovinos na Bahia, e temos observado que animais até 35 kg não atingem a cobertura de gordura ideal para o acabamento de carcaça. Quando se fala na produção familiar, o abate é feito no animal mais pesado, sem contar a idade e possíveis odores e sabores mais acentuados que também são rejeitados por consumidores. A proposta deste trabalho é realizar dois experimentos sobre manejo alimentar e peso ao abate de ovinos Santa Inês em pastejo. Este trabalho responderá a questões de qual seria o melhor manejo alimentar para ovinos a pasto? E quanto seria a perda ou o ganho em cada manejo alimentar? E por que e como ocorrem essas perdas? Como também, qual seria o melhor peso de abate para ovinos Santa Inês? E quanto tempo é necessário para chegar a esse peso? E como seria a aceitabilidade do consumidor de carne de animais abatidos com diferentes pesos.