

ANIMAIS SILVESTRES**P-326****NÚMERO DE VÉRTEBRAS DA ONÇA PARDA (*PUMA CONCOLOR*)**

Daniel Araujo Netto¹; Wemerson Rodriguez Coura Moura¹; Vanessa Sobue Franzo²; Adriana Gradela³; Amanda Karoline Rodrigues Nunes⁴; Andrezza Cavalcanti de Andrade⁴

¹Discedente Universidade Federal do Mato Grosso, UFMT, Campus Cuiabá, ² Docente da UFMT, ³Docente da Universidade Federal do Vale do São Francisco – UNIVASF, Campus CCA; ⁴Discente da UNIVASF, Campus CCA. E-mail: agradela@hotmail.com.

Carnívoros têm grande importância na manutenção da biodiversidade onde vivem e nesse contexto se insere a onça parda com distribuição por todo o Brasil. Há poucos relatos da morfologia corporal e nenhum sobre a coluna vertebral deste mamífero, por isso, objetivou-se relatar o número de vértebras deste felino comparando-o com o de outras espécies. Utilizou-se um macho adulto de onça parda do Museu de Animais Silvestres da UFMT em Cuiabá. Após a remoção os tecidos moles, a coluna vertebral foi dividida em cinco partes (segmentos cervical (vc), torácico (vt), lombar (vl), sacral (vs) e caudal (vcc)), submetida à técnica de maceração e clarificação em água adicionada com água oxigenada a 20 volumes (24 h). Com auxílio de pinças e tesouras cirúrgicas procedeu-se a limpeza dos ossos que foram lavados em água corrente e secos ao sol. Na sequência os ossos da coluna vertebral foram montados e as vértebras contadas manualmente. A coluna vertebral era constituída de 7vc, 13 vt, 7 vl, 3 vs e 21 vcc, totalizando 51 vértebras, que estendiam-se desde o crânio, em que o processo cranial do atlas se articulava com côndilos do occipital, até a cauda e eram distribuídas nas regiões cervical, torácica, lombar, sacral e caudal. O número de vc foi semelhante aos demais animais domésticos, exceto aves; de vt foi o mesmo que em ruminantes, suínos e paca e superior ao do jacaré-açu; de vl foi similar a de caninos e felinos e paca e a de vs que de carnívoros, destoando do jacaré-açu que possui menor número de vértebras formando o segmento vertebral sacral. Há a presença de muitas vcc semelhante a equinos, bovinos, suínos e carnívoros, porém caprinos, aves e paca possuem um menor número de vértebras no segmento caudal do que a onça parda. A onça parda possui a fórmula vertebral $C_7 T_{13} L_{7/3} S_3 C_{21}$ com o mesmo número de vértebras torácicas do bovino, lombares de caprinos e sacrais de caninos e felinos.

Palavras-chave: anatomia, animal silvestre, coluna vertebral, osso, morfologia

ANIMAIS SILVESTRES**P-327****OBSERVAÇÕES SOBRE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E DIETA A BASE DE FRUTAS DE *EUPHRACTUS SEXCINCTUS* (TATU-PEBA) EM CATIVEIRO**

Carla Rayane de Oliveira Nogueira¹; Marcelo Almeida de Sousa Jucá¹; Adryana Brenda de Oliveira Silva¹; Francisco Jocelmo Alexandre de Souza¹; Sabrina de Souza Mendonça¹; Carlos Iberê Alves Freitas¹

1.Laboratório de Estudos em Imunologia e Animais Silvestres (LEIAS) – Universidade Federal Rural do Semi Árido. e-mail: marcelojuca@hotmail.com.br

O processo experimental teve como objetivo registrar o comportamento alimentar dos animais em cativeiro mediante a dieta ofertada, sendo esta composta por três tipos de frutas: manga, banana e mamão. Foi observada a preferência alimentar mediante a dieta a base de frutas para esta espécie e a

ordem de preferência. Os procedimentos foram realizados no LEIAS-UFERSA, com 13 animais adultos, de ambos os sexos, adaptados ao cativeiro, separados em recintos individuais com a identificação. Durante 28 dias consecutivos foi fornecida exclusivamente a dieta a base de frutas e água a vontade. As frutas com as sementes previamente retiradas e ofertadas simultaneamente com pedaços padrão nas 3 etapas de experimentação, respectivamente com 2cm de largura por 2cm de altura, 6cm de largura por 6cm e 3cm de largura por 6cm de altura, avaliando-se rejeição, preferência e seletividade, comportamento e influencia do tamanho. Os animais demonstravam interesse imediato à oferta das frutas. Durante a alimentação os animais apresentaram comportamentos semelhantes, usando o recipiente do alimento como base de apoio e as garras para capturar as frutas, a língua para lamber os pedaços de manga até o fim e ingerindo também as cascas, abocanhavam e mordiscavam o mamão, do qual rejeitavam a casca. Todos os animais apresentaram grande dificuldade em apreender e ingerir a banana. Houve um caso em especial, em que um animal conseguiu amassar o pedaço de banana e come-la mordiscando. Como primeira opção, de acordo com a seletividade dos animais, foi observado que 85% escolheram a manga como primeiro item a ser consumido, os demais 15% dos animais preferiram o mamão como primeira opção e nenhum optou pela banana como primeiro item. Avaliando o tamanho não havia influencia na ingesta para a manga, porém para as demais a preferência foi pelo maior tamanho.

Palavras-chave: características alimentares, frutas, *Euphractus sexcinctus*.

AGRONEGÓCIO**P-328****ANÁLISE COMPORTAMENTAL DO CONSUMIDOR DE PEIXE EM DOURADOS/MS**

Juliana Rosa Carrizo Mauad¹; Fábio Mascarenhas Dutra²; Erlaine Binotto³

¹Mestrando do Programa de Pós-graduação em Agronegócios – FACE/UFMGD, ² Profa. Dra. – FACE/UFMGD, ³Profa. Dra. Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais – FCBA/UFMGD. E-mail: julianacarrizo@ufgd.edu.br

O objetivo deste trabalho foi identificar as preferências e os fatores que influenciam a compra pelo consumidor em relação à carne de peixe na cidade de Dourados, Mato Grosso do Sul, uma vez que há necessidade de traçar planos de ação, as organizações do setor varejista que comercializam estes produtos precisam conhecer as necessidades e expectativas dos seus consumidores. Para o desenvolvimento deste trabalho foi realizada uma pesquisa exploratória através da aplicação de um questionário estruturado com 203 consumidores, o qual incluiu diversas perguntas referentes as exigência e preferência do consumidor. O resultado parcial apontou que ainda existe resistência no consumo da carne de peixe, mesmo que a Organização Mundial da Saúde recomende 12 kg/habitante/ano. Embora haja a resistência na compra, a qualidade do produto a ser consumido em relação a saúde correspondeu a 75% da exigência dos entrevistados para adquirir o produto. Já a praticidade e de preparo e facilidade de compra foram responsáveis por 42% dos consumidores, os quais preferem encontrar os produtos em supermercados e posteriormente em peixarias, alegando que nestes locais os preços são menores e a variedade de produtos de pescado é maior. Além do que, a vigilância sanitária não permite a comercialização desses produtos em feiras livres. Outro fator que se deve levar em consideração para a comercialização de peixe e seus derivados é a forma como estes são disponibilizados para o cliente. Os dados mostraram que a preferência está em peixes filetados, empanados e tratados, reforçando a evidência de que os consumidores preferem praticidade no preparo. Dentre os demais dados ressaltou também que a espécie de preferência é a Tilápia (filé). Constatou-se que ainda falta alinhamento entre produtores e

comerciantes para identificar as melhores condições e formas de disponibilizar o peixe aos consumidores, pois a espécie mais produzida é a Patinga. Dentre os entrevistados, 55% não sabem quais espécies são produzidas na região. Acredita-se que levantamentos como este colaborarão na estruturação da cadeia, especialmente ao comércio e consumo de peixe na cidade.

Palavras-chave: Piscicultura, Marketing, Cadeia produtiva.

AQUICULTURA

P-330

AVALIAÇÃO DO FATOR DE CONDIÇÃO EM TILÁPIAS DO NILO (*Oreochromis niloticus*) PROVENIENTES DE CULTIVO INTENSIVO NA MICRORREGIÃO DO BREJO PARAIBANO

Tercio Iuri Carvalho Bezerra¹; Maria das Graças da Silva Bernardino²; Maria Vanuza Nunes de Meireles²; Deborah Castro²; Edijanio Galdino da Silva²; Fabiana Satake³

¹Mestrando em Ciência Animal na Universidade Federal da Paraíba. E-mail: terciouri@hotmail.com. ²Graduandos em Medicina Veterinária na Universidade Federal da Paraíba. ³Doutora e professora adjunta de Patologia Clínica Veterinária, Departamento de Ciências Veterinárias, UFPB, Areia/PB.

O presente trabalho objetivou estudar o crescimento de tilápias do Nilo (*Oreochromis niloticus*) cultivadas em condições normais de manejo, na microrregião do Brejo Paraibano. Foram selecionadas três pisciculturas de sistema intensivo localizadas na referida região, sendo capturados 20 exemplares em cada piscicultura, totalizando 60 espécimes. Em cada espécime foi realizada a biometria, onde foi tomado o peso total (g), o comprimento total (cm). O fator de condição de Fulton foi calculado utilizando-se da relação: $Kf = W/l^3$. Em que: Kf = fator de condição de Fulton; W = peso corporal (g); l = comprimento corporal total (cm). Os valores médios do peso dos peixes foram os seguintes: Piscicultura 1 (P₁) = 226,75; piscicultura 2 (P₂) = 301,25; piscicultura 3 (P₃) = 376,1. Já os valores médios do comprimento total foram: P₁ = 21,75; P₂ = 25,99; P₃ = 25,46. Após a realização dos cálculos do fator de condição, foi observado que, os peixes apresentaram boas condições corporais em todas as pisciculturas avaliadas. Os resultados dos fatores de condição obtidos foram: P₁ = 0,02162; P₂ = 0,01681; P₃ = 0,01803. Sendo que os maiores fatores de condição foram observados nos peixes provenientes da P₁, onde havia no momento da coleta os peixes mais jovens, levando em conta o tamanho e o peso dos mesmos. No entanto os valores do fator de condição podem variar de piscicultura para piscicultura mesmo em peixes de mesma idade, de acordo com a qualidade e disponibilidade da ração, densidade populacional como até mesmo a qualidade da água dos viveiros de cultivo.

Palavras-chave: peso-comprimento, piscicultura, peixe.

AQUICULTURA

P-331

AVALIAÇÃO DO TEMPO DE INDUÇÃO E RECUPERAÇÃO ANESTÉSICA EM TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE LIDOCAÍNA

Carlos Adriell Ribeiro Cavalcante¹; Sáfira Ramos de Carvalho¹; Isabelle Janayra Sales da Silva¹; Fabrício Fernandes Guimarães¹; William de Sousa Oliveira¹; Luis Ricardo Romero Arauco²

¹Acadêmico do curso de graduação em Medicina Veterinária, Universidade Federal do Piauí (UFPI), Campus Professora Cinobelina Elvas (CPCE); ²Docente do Curso de Graduação em Medicina Veterinária, UFPI/CPCE. E-mail: tafarel20@hotmail.com

Esse trabalho teve como objetivo geral analisar a ação da lidocaína em tilápia (*Oreochromis niloticus*). O trabalho foi realizado no Laboratório de Anatomia Animal, do Hospital Universitário Veterinário do Campus Professora Cinobelina Elvas, da Universidade Federal do Piauí (CPCE – UFPI). Foram escolhidos aleatoriamente 15 juvenis de tilápia obtidos do viveiro de piscicultura do CPCE – UFPI, machos e fêmeas com peso e tamanho médio de 85g e de 17 cm respectivamente. Os experimentos foram realizados em tanques de plástico com volume útil de 10L, aferidos com 4L de água, a temperatura da água foi de 27°C, o oxigênio dissolvido de 7,2 mg/L e o pH 7,04 mg/L mantidos com aeração constante. O anestésico foi aplicado no músculo dorsal por baixo da nadadeira dorsal. Utilizaram-se 3 peixes anestesiados individualmente a cada tratamento nas concentrações: 8,12,16 e 20mg/ml. A ausência de reação a qualquer estímulo foi verificada pelo toque na lateral dos peixes com um bastão de vidro. Após o restabelecimento foram acondicionados numa caixa de 1000L, para monitoramento da mortalidade. As tilápias anestesiadas passaram sequencialmente por todos os estágios de anestesia e recuperação anestésica. A concentração de 16mg/ml se mostrou a mais segura nos tempos de indução e recuperação entre os tratamentos. Pode-se concluir que a concentração segura de lidocaína a 2% para manipulações invasivas é de 16mg/ml, recomendada para procedimentos longos e nos quesitos de facilidade e segurança operacional tanto para os animais quanto para o manipulador. A Lidocaína é facilmente encontrada no comércio e em farmácia a um baixo custo, quando aplicada via intramuscular não oferece melhores funções anestésicas para o transporte nas dosagens estudadas, tendo em vista que a mesma é pouco solúvel em água, não sendo muito utilizada de forma diluída.

Palavras-chave: anestesia intramuscular, lidocaína estágios anestésicos, peixes.