



# CONVITE

## CICLO DE CONFERÊNCIAS

“Coproductos Agroindustriais & Alimentação Animal - Para uma produção animal circular”

**5 de março de 2026 | 14H30 | Webinar**

Convidamos todos os interessados a participar no próximo webinar, a decorrer no dia **5 de março**, às **14h30**, através da plataforma **Zoom**.

Teremos como convidada [Kátia Paulos](#), técnica superior no INIAV, com o tema da sessão:

*“Coproductos de batata-doce na dieta de borregos: impacto no desempenho e qualidade da carne.”*

**Inscreva-se e receba o link de acesso à sessão no seu email!**

[Inscrição "Ciclo de Conferências - Kátia Paulos"](#)



### Resumo da palestra

Na região Mediterrânica, a engorda de borregos baseia-se frequentemente na utilização de alimentos concentrados que incluem matérias-primas importadas, encarecendo a produção. Este estudo avaliou a substituição parcial de cereais por batata-doce (BD), em três formas – fresca,



desidratada ou ensilada, no desempenho produtivo, emissões de metano e qualidade da carcaça e carne. Foram utilizados 32 borregos Merino Branco, com 60 dias de idade, em 4 grupos, com as dietas: 1) Controlo – 90% concentrado + 10% feno; 2) BDF – 25% BD fresca incluída no concentrado em substituição de parte dos cereais + 10% feno; 3) BDD – 25% BD desidratada incluída no concentrado em substituição de parte dos cereais + 10% feno; 4) BDSil – silagem em mistura constituída por 25% BD + 65% concentrado + 10% feno. Os animais foram alimentados *ad libitum* durante 8 semanas. Monitorizou-se o consumo, o peso, emissão de metano e qualidade física e sensorial do músculo *Longissimus lumborum*.

A ingestão de matéria seca foi semelhante entre Controlo, BDF e BDD (1077 g/dia), sendo inferior no grupo BDSil (745 g/dia;  $P<0,01$ ). O ganho médio diário foi superior no Controlo e BDD (243 g/dia) face à BDSil (131 g/dia). Não houve diferenças nas emissões de metano. Na qualidade da carne, verificou-se o *blooming* em todos os grupos, sem efeito da dieta na estabilidade da cor. A dieta afetou propriedades físicas: a carne BDSil apresentou menores perdas por cozedura (21%) e menor força de corte (24 N;  $P<0,001$ ) que o Controlo. Na análise sensorial, a carne de borregos com silagem foi a mais tenra e, juntamente com o Controlo, a mais suculenta. Todas as carnes obtiveram pontuações elevadas, sem diferenças na aceitação global.

A conservação da BD tem impacto no desempenho produtivo. A BD ensilada, foi menos aceite, prejudicando o crescimento, mas beneficiou a suculência e a ternura. A BD fresca ou desidratada poderá substituir cereais sem comprometer o desempenho produtivos dos animais.



## Nota biográfica

**Kátia Paulos** é mestre em Ciências da Nutrição Animal e licenciada em Engenharia Zootécnica pelo Instituto Politécnico de Bragança. Frequentou atualmente o doutoramento em Tecnologias Agroindustriais na Universidade NOVA de Lisboa. Desde 2019, exerce funções como técnica superior no INIAV, centrando a sua investigação na caracterização nutritiva de alimentos e na mitigação de emissões de metano em ruminantes. Lidera a participação no projeto Capota Circular Feed e integra diversas equipas de investigação focadas em subprodutos agroindustriais e sustentabilidade ambiental. Com vasta experiência em qualidade da carne, o seu trabalho destaca-se pela valorização de recursos naturais e inovação no setor pecuário.