

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DA CARNE DE CORDEIROS DA RAÇA IDEAL FILHOS DE OVELHAS SUPLEMENTADAS DURANTE A GESTAÇÃO¹

Lavinia Aires EVANGELHO², Melânia LIBERALESSO², William Cardinal BRONDANI³, Otoniel Geter Lauz FERREIRA⁴, Jaqueline Schneider LEMES⁵

¹ Trabalho financiado pelo projeto Universal CNPq

² Autor para correspondência: lavinia_evangelho@hotmail.com

² Acadêmica de Zootecnia da Universidade Federal de Santa Maria/Campus Palmeira das Missões, Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, Brasil

³ Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – UFPel

⁴ Professor do Departamento de Zootecnia - UFPel

⁵ Professora do Departamento de Zootecnia e Ciências Biológicas – UFSM, Campus de Palmeira das Missões.

Abstract: The aim of this work was to analyze the chemical and sensorial composition of lambs' meat of the Ideal breed, lambs of sheep supplemented during gestation. It were experimented 34 lambs of the Ideal breed, raised in natural pasture. The lambs were grouped according to supplementation (commercial ration, 1.5% live weight) received by their mothers and kept with them in black oat pasture (*Avenas trigosa*) and ryegrass (*Lolium multiflorum*) up to the age of slaughter, on average of 120 days. There was no significant effect ($P > 0.05$) on odor intensity, flavor intensity, juiciness intensity and strange flavor intensity. Only fat flavor was lower ($P > 0.05$) of lower intensity for the meat of lambs of sheeps supplemented during the whole gestation. As for the chemical composition of the meat, there was no significant difference ($P > 0.05$) between the treatments. The supplementation of sheep during gestation does not alter the chemical and sensorial composition, except for fat taste, of their lambs slaughtered at 120 days of age.

Palavras-chave: gordura, matéria seca, matéria mineral, ovinos, proteína bruta

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

Nos grandes centros urbanos do país, constata-se aumento na demanda pela carne dos ovinos, como reflexo das mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores, que tem exigido qualidade, palatabilidade, maciez e menores teores de gordura (Neres et al., 2001). Para intensificar os sistemas de produção, são necessárias a avaliação dos aspectos econômicos e qualitativos da carne e a análise da eficiência de conversão alimentar dos cordeiros, verificando-se o melhor uso dos recursos com alimentação, para adequação do manejo nutricional (Carvalho et al., 2002).

A composição centesimal da carne sofre variações em função do tipo de músculo, da idade, da espécie animal, da nutrição, da raça, da condição sexual, do manejo pré-abate e pós-abate dos animais (Forest, 1979). Com isso a qualidade da carne é uma combinação dos atributos sabor, suculência, textura, maciez e aparência, associados à uma carcaça com pouca gordura, muito músculo e preços acessíveis (Silva Sobrinho, 2001). Uma forma de aumentar a produção de cordeiros para abate é melhorar a condição materna, pois a suplementação das ovelhas no terço final da gestação resulta em maior desenvolvimento do úbere e de sua capacidade de produzir colostro e leite (Montossi et al., 1998), consequentemente, cordeiros mais pesados.

Segundo Furusho-Garcia et al. (2003), a comercialização de cordeiros se baseia apenas na observação do peso dos animais, mas, para melhor interação entre os interesses de produtores e consumidores, é necessário o conhecimento da composição percentual dos cortes e de outras partes que compõe o peso dos animais e caracterizam a qualidade do produto.

Desde modo, objetivou-se neste trabalho avaliar a composição química e sensorial da carne de cordeiros da raça Ideal filhos de ovelhas suplementadas durante diferentes períodos da gestação.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Material e Métodos

Foram utilizados 34 cordeiros da raça Ideal, criados em pastagem natural, oriundos de uma propriedade particular localizada no município de Capão do Cipó – RS.

Os cordeiros foram agrupados de acordo com a suplementação (ração comercial, 1,5% peso vivo) recebida pelas suas mães e mantidos com as mesmas em pastagem de aveia preta (*Avena strigosa*) e azevém (*Lolium multiflorum*) até a idade de abate, em média 120 dias.

Os tratamentos foram T1: ovelhas suplementadas durante todo o período de gestação T2: suplementadas no terço inicial, T3: suplementadas no terço médio e T4: suplementadas no terço final e T5: não foram suplementadas.

Para realizar a análise sensorial foi utilizada um painel sensorial de 8 pessoas treinadas.

As análises de composição química foram realizadas de acordo com a AOAC (1995). Para a determinação da umidade da carne dos cordeiros, foi usada estufa de circulação, seguido de 12 horas a 105°C. O teor de cinza foi determinado a 550 °C (método 923.03). A proteína bruta (N x 6.25) foi determinada pelo procedimento de micro Kjeldahl (método 960.52) do AOAC (1995). Os lipídios foram extraídos com metanol/clorofórmio e quantificados pelo procedimento de Bligh e Dyer (1959).

Os dados de matéria seca, matéria mineral, gordura e proteína bruta foram analisados no programa estatístico R.

Resultados e Discussão

De acordo com os dados de qualidade sensorial (tabela 1) não houve efeito significativo ($P > 0,05$) na intensidade de odor, intensidade de sabor, intensidade de suculência e intensidade de sabor estranho. Houve diferença significativa apenas na intensidade de sabor à gordura, onde os valores para as ovelhas suplementadas

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

durante toda a gestação foram de menor intensidade. Provavelmente, cordeiros filhos de ovelhas não suplementadas iniciaram o consumo de forragem mais cedo do que os da suplementada, o que resultou em uma maior deposição de gordura muscular.

Tabela 1: Médias e erros-padrão para a qualidade sensorial de carnes de cordeiros da raça Ideal suplementadas em diferentes fases da gestação

Período de Suplementação	Todo período	Terço inicial	Terço médio	Terço final	Não foram suplementados
Odor característico	5,11±2,62	4,86±2,32	4,64±2,55	4,90±2,16	5,42±1,94
Sabor característico	5,18±2,16	5,43±2,38	6,32±2,57	5,34±1,82	6,79±1,80
Suculência	3,48±1,76	5,18±3,48	5,41±2,33	4,96±2,42	5,73±2,54
Dureza	5,11±2,52	3,98±2,22	4,07±2,72	3,10±2,53	3,00±2,42
Sabor gordura	2,48±1,98b	5,49±2,06a	4,45±2,02a	4,22±2,04a	5,44±2,64a
Sabor estranho	1,65±2,01	2,49±2,91	1,94±2,66	1,65±1,55	2,01±2,32

Letras diferentes na mesma linha diferem significativamente ($P < 0,05$) entre os tratamentos

De acordo com os dados da composição química da carne de cordeiros (tabela 2), não houve diferença significativa ($P > 0,05$) entre os tratamentos.

Tabela 2: Composição química da carne de cordeiros da raça Ideal filhos de ovelhas suplementadas em diferentes fases da gestação

	MS	MM	GOR	PB
Grupo 1	30,73 ± 0,67	1,47 ± 0,15	2,35 ± 0,16	22,10 ± 0,42
Grupo 2	28,55 ± 1,76	1,34 ± 0,16	2,31 ± 0,11	21,69 ± 0,02
Grupo 3	27,01 ± 0,00	1,46 ± 0,00	2,07 ± 0,00	23,06 ± 1,27
Grupo 4	29,16 ± 1,46	1,60 ± 0,03	2,15 ± 1,45	21,83 ± 1,62
Grupo 5	28,12 ± 2,26	1,41 ± 0,07	3,75 ± 0,00	22,36 ± 0,00

Grupos: corresponde aos tratamentos, grupo 1 suplementadas todo período, grupo 2 suplementadas no terço inicial, grupo 3 suplementadas no terço médio, grupo 4 suplementadas no terço final e grupo 5 não foram suplementadas. MS: Matéria seca, MM: matéria mineral, GOR: gordura e PB: proteína bruta.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Provavelmente, os quatro meses pós parto foram suficientes para que os cordeiros obtivessem uma composição química semelhante na carne, já que neste período foram mantidos nas mesmas condições nutricionais. Desse modo, diluindo os efeitos gestacionais.

Conclusão

A suplementação de ovelhas durante a gestação, não altera a composição química e sensorial da carne, exceto para sabor à gordura, de seus cordeiros abatidos aos 120 dias de idade.

Referências

BUENO, M.S.; CUNHA, E.A.; SANTOS, L.E. et al. Características de carcaça de cordeiros Suffolk abatidos em diferentes idades. Revista Brasileira de Zootecnia, v.29, n.6, p.1803-1810, 2000.

OSÓRIO, J. C. S., OSÓRIO, M. T. M., JARDIM, P. O. C., et al. Métodos para avaliação da produção de carne ovina: in vivo na carcaça e na carne. Editora e Gráfica Universitária - UFPel, Pelotas, RS, 1998a, 107 p.

OSÓRIO, J. C., OLIVEIRA, N. M., JARDIM, P.O. MONTEIRO, E. M. Produção de carne em ovinos de cinco genótipos. II. Componentes do peso vivo. Ciência Rural. Santa Maria, RS. v. 26, p. 471-475, 1996.

OSÓRIO, J. C., PIMENTEL, M., BORBA, M., JARDIM, R., ESTEVES, R., OSÓRIO, M. T. Morfologia e características comerciais da produção de carne em cordeiros não castrados. 2. Idade de sacrifício. In: XXXV Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia. Anais..., Botucatu. São Paulo. p. 639-641, 1998b.

Promoção e Realização:

Apoio Institucional:

Organização: