

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA CARCAÇA DE CORDEIROS EM CONFINAMENTO

Romolo Piovesan PINHEIRO*¹, Ana Maria Osorio DIAS¹, Cleber Cassol PIRES¹,
Gabriel Chimendes RODRIGUES¹, Mariana Silva Scott HOOD¹, Greice COSTA¹,
Juliene da Silva ROSA¹, Pedro Luiz do NASCIMENTO¹

*autor para correspondência: romolo_np@hotmail.com

¹Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil

Abstract: To know the qualitative characteristics of the carcass of lambs, allows to verify the influence of different diets. The objective was to evaluate the qualitative measures of the carcass of confined lambs. Sixteen male lambs, distributed with an average of 20 kg of live weight, were used in two treatments, until reaching 30 kg. The confinements were made of oats and alfalfa hay. The animals were kept in 4 stalls, with feeding at will. After slaughter, the carcass was weighed and then cooled for 24 hours at 2 ° C. The conformation and state of fattening were evaluated, in the evaluations in the muscle the texture, color, marbling, fat thickness and loin eye area. The experimental design was completely randomized. The values concerning the qualitative measures in the carcass, such as final live weight, conformation, state of fattening, were significant among the treatments, emphasizing that the animals confined with alfalfa were more efficient, believing that alfalfa, by its nutritional level provided the most uniform finishing and carcasses and the state of grease close to ideal. The variables texture, color, marbling, fat thickness and loin eye area did not differ between treatments, due to the fact that the animals were young.

Palavras-chave: Alfafa, aveia, ovinocultura, terminação

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

Dentre os estados do Brasil, o Rio Grande do Sul se destaca por possuir a maior produção ovina do país, possuindo 3,946 milhões de cabeças, o que representa 23% do rebanho nacional (IBGE 2010).

A carne de cordeiro tem conquistado espaço e valorização no mercado Brasileiro, principalmente pela maior aceitação e apreciação por parte dos consumidores, exigentes em qualidade.

Desta forma, conhecer as características qualitativas da carcaça de cordeiros, permite verificar a influência, de diferentes sistemas de produção e alimentos, nas características que definem a qualidade da carne e a aparência do produto final, pois a necessidade de produzir carne de animais jovem, com características de carcaça, como maciez e sabor, que atentam a demanda do consumidor vem aumentando a cada dia.

Cada vez mais se torna necessário o desenvolvimento de pesquisas para obtermos conhecimento sobre as respostas dos animais quando submetidos a diferentes dietas, e principalmente o efeito destas no produto final..

Com isto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as medidas qualitativas da carcaça de cordeiros, mantidos em confinamentos com diferentes alimentações.

Material e Métodos

O experimento foi realizado no Laboratório de Ovinocultura da UFSM e utilizou-se 16 cordeiros machos, não castrados, oriundo do cruzamento Texel X Ile de France, distribuídos a partir do desmame com média de 20 kg de peso vivo, em dois tratamentos, com oito repetições, até atingirem 30 kg de peso vivo. Os tratamentos foram determinados em confinamento de grão de aveia (*Avena sativa*) e confinamento de Feno de alfafa (*Medicago sativa*). Os animais confinados mantiveram-se em 4 baias coletivas, com alimentação fornecida à vontade, e duas vezes ao dia (8:00 e 16:00). Ao atingirem o peso de abate pré-estabelecido, os

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

animais foram submetidos a jejum de sólidos por 14 horas, insensibilizados e, posteriormente, sacrificados. Após cada abate, as carcaças foram pesadas individualmente e em seguida resfriada por 24 horas em câmara frigorífica à temperatura de 2°C. Na carcaça fria de cada animal, foi avaliada a conformação e estado de engorduramento (escala subjetiva de 1 a 5, em que 1 = muito pobre/excessivamente magra e 5 = excelente/excessivamente gorda), e as avaliações no músculo Longissimus dorsi como a textura realizada no musculo após da secção transversal entre a 12^a e a 13^a costela, atribuindo-se valores de tabelas de 1= muito grosseira a 5= muito fina, a cor (escala subjetiva de 1 a 5, em que 1 = rosa-claro e 5 = vermelho escuro), marmoreio (gordura intramuscular ou gordura de infiltração, em uma escala de 1 a 5, em que 1,0 = inexistente e 5,0 = excessivo) e espessura de gordura, medida através de um paquímetro em milímetros, conforme procedimentos descritos por Osório et al. (1998).

Entre a 12^a e a 13^a vértebras torácicas, foi realizado um corte para expor a secção transversal do músculo Longíssimus dorsi, sobre o qual foi traçada a área de olho do lombo (AOL) em película transparente e em seguida foram efetuadas mensurações para a obtenção da referida área, conforme metodologia de Silva Sobrinho (1999). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado. As variáveis foram avaliadas por análise de comparação de médias do teste Tukey, adotando-se o nível de 5% de significância.

Resultados e Discussão

Em relação aos resultados desta pesquisa, os valores médios referentes às medidas qualitativas realizadas na carcaça de cordeiros, como peso vivo final (PVF), conformação, estado de engorduramento, apresentaram-se significativas entre os tratamentos (Tabela 1).

Os animais mantidos em confinamento com o uso de feno de alfafa apresentaram uma maior conformação e um maior estado de engorduramento

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

quando comparados com os que foram confinados com grão de aveia, provavelmente devido a alfafa proporcionar um maior aporte nutricional aos animais o que conseqüentemente ocasionou em uma maior deposição de tecido muscular e adiposo. Segundo Siqueira et al. (2001) quanto maior o peso dos animais, mais elevado será a conformação, confirmando o ocorrido no presente trabalho onde os animais que receberam feno de alfafa apresentaram um maior peso vivo final e conseqüentemente uma maior conformação.

A gordura depositada para o acabamentos das carcaças, na indústria é importante, por proteger a carcaça dos efeitos negativos da baixa temperatura de resfriamento e congelamento (Sañudo et al., 2000). Para o consumidor a importância da gordura está relacionada negativamente com aspectos de saúde, atribuídos quando em excesso; mas, é a gordura a responsável pelo sabor característico da carne de cada espécie (OSÓRIO 1998).

Tabela 1 – Médias dos valores qualitativos da carcaça de cordeiros terminados em confinamento

Variáveis	Confinamento			
	Aveia	Alfafa	CV%	Valor P
PVF	27,02±1,06	31,875±1,6	10,23	0,0062
Conformação	2,26±0,20	3,03±0,20	21,36	0,0168
Est. de Engorduramento	2,52±0,16	3,18±0,16	15,95	0,0115
Textura	3,50±0,18	3,43±0,18	14,85	0,8119
Cor	2,56±0,17	2,62±0,17	19,53	0,8087
Marmoreio	1,43±0,10	1,46±0,10	20,99	0,8719
Espessura de gordura (mm)	0,71±0,10	0,96±0,10	36,48	0,1241
AOL	12,34±0,72	12,56±0,72	16,40	0,8336

PVF = Peso vivo final, AOL = Área de olho de lombo.

As variáveis textura, cor, marmoreio, espessura de gordura e área de olho de lombo não apresentaram variações significativas entre os animais dos confinamentos, aveia e feno de alfafa, respectivamente, devido ao fato do ganho de

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

peso rápido, insuficiente para deposição de marmoreio, relacionado aos animais muito jovens.

Conclusão

O uso do feno de alfafa na terminação de cordeiros confinados, proporciona melhor desempenho, uniformidade de carcaça e acabamento, devido ao aporte nutricional da dieta, em relação as características qualitativas da carcaça dos animais terminados com aveia.

Referências

- IBGE 2010. Censo Agropecuário. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Brasília, DF.
- Osório, J.C.S., Osório, M.T.M., Jardim, P.O.C. 1998. Métodos para avaliação da produção de carne ovina: in vivo, na carcaça e na carne. Editora e Gráfica Universitária – UFPEL. Pelotas, RS. 107 páginas.
- Sañudo, C.; Sánchez, A.; Delfa, R.; Teixeira, A. 2000. Carcass and meat quality in light lambs from different fat classes in EU carcass classification system. Meat Science 56:89-94.
- Silva Sobrinho, A.G. Body composition and characteristics of carcass from lambs of different genotypes and ages at slaughter. 1999. 54f. Thesis (PostDoctorate in Sheep Meat Production) – Massey University, Palmerston North.
- Siqueira, E.R.; Simões, C.D.; Fernandes, S. 2001. Efeito do sexo e do peso ao abate sobre a produção de carne de cordeiros. Morfometria da carcaça, peso dos cortes, composição tecidual e componentes não constituintes da carcaça. Revista Brasileira de Zootecnia 30:1299-1307.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

