

PAIVA; Samuel França de <sup>1</sup>, PEREIRA; Elzania Sales<sup>2</sup>, HERBSTER; Caio Júlio Lima<sup>3</sup>, ARAÚJO; Mayara Silva de <sup>4</sup>, ABREU; Letícia Silva <sup>5</sup>

## RESUMO

A exploração de ruminantes em regiões tropicais é caracterizada pela sazonalidade na oferta de alimentos fazendo com que os animais sejam submetidos naturalmente a períodos de restrição alimentar. Essa condição pode ocasionar alterações nas características físicas e químicas dos produtos comercializados, principalmente na carne. Nesse contexto, o objetivo do estudo foi avaliar os parâmetros de qualidade da carne de cordeiros submetidos em três níveis de restrição alimentar quantitativa. O experimento foi conduzido no Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Ceará, em Fortaleza, Ceará, Brasil. Foram utilizados 30 cordeiros Dorper x Santa Inês machos, não castrados, com idade aproximada de 120 dias, com peso corporal inicial de  $31 \pm 1,28$  kg, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado em três níveis alimentares (*ad libitum*, 30 e 60% de restrição alimentar, em base de matéria seca). Quando os animais do grupo *ad libitum* atingiram o peso corporal médio de 47,2 kg todos os animais foram submetidos há 18 horas de jejum de sólidos e líquidos, e posteriormente foram abatidos, totalizando um período experimental de 84 dias. Foi realizado a aferição do pH 45 min e 24 horas *post mortem* no músculo *longissimus lumborum*. O músculo *longissimus lumborum* foi embalado a vácuo, identificado e armazenado a -20°C para análises físico-químicas. Foram realizadas análises para determinar os teores de umidade, proteína, extrato etéreo, cinzas, cor ( $a^*$  = vermelho;  $b^*$  = amarelo;  $C^*$  = saturação), capacidade de retenção de água (CRA), perda de peso por cocção (PPC), força de cisalhamento (FC) em quilograma-força (kgf) e de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS). Foi observado redução linear do extrato etéreo ( $P = 0,000$ ) da carne dos animais alimentados *ad libitum* em relação aos animais submetidos a restrição alimentar de 60%, com médias de 3,70 e 2,06% respectivamente. Não foi observado efeito da restrição alimentar nos teores de umidade, proteína e cinzas ( $P > 0,05$ ). O pH 24 horas *post mortem* reduziu linearmente ( $P = 0,006$ ) com o aumento dos níveis de restrição alimentar, com valores de 5,72, 5,59 e 5,57, respectivamente. A cor foi influenciada pela restrição alimentar, apresentando efeito linear crescente para  $a^*$  ( $P = 0,001$ ) e  $C^*$  ( $P = 0,001$ ) e efeito quadrático para  $b^*$  ( $P = 0,004$ ) com valores superiores para os animais em 60% de restrição alimentar. A CRA apresentou efeito linear crescente ( $P = 0,041$ ) com o aumento dos níveis de restrição alimentar com média superior de 36% para os animais em 60% de restrição alimentar. Não houve efeito da restrição alimentar na PPC e FC ( $P > 0,05$ ) com médias de 30,56% e 1,73 kgf, respectivamente. Houve efeito linear crescente ( $P < 0,0001$ ) na concentração de TBARS, apresentando média superior de 0,73 mg de malonaldeído/kg de carne para os animais em 60% de restrição alimentar. Conclui-se que, a restrição alimentar de até 60% modificam características químicas sem influenciar a qualidade da carne de cordeiros Dorper x Santa Inês.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e produção de ruminantes, Alimentação, Carne, Ovinos, Semiárido

<sup>1</sup> Pós-graduando em Zootecnia - UFC, francapaiva11@gmail.com

<sup>2</sup> Docente - UFC, elzania@hotmail.com

<sup>3</sup> Pós-graduando em Zootecnia - UFC, julioherbster@gmail.com

<sup>4</sup> Pós-graduanda em Zootecnia - UFC, mayarasda@hotmail.com

<sup>5</sup> Graduanda em Zootecnia - UFC, leticia15abreum@gmail.com