

COMPOSIÇÃO FÍSICA DA CARNE DE CORDEIROS SANTA INÊS E MORADA NOVA SUBMETIDOS A DIETAS PREVENDO-SE DOIS GRAUS DE MATURIDADE COM E SEM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

PRADO; Luana Monte¹, NOBRE; Maria Eduarda Medeiros Nobre², OLIVEIRA; Delano de Sousa³, ROGÉRIO; Marcos Cláudio Pinheiro⁴, ALVES; Arnaud Azevêdo⁵

RESUMO

O aumento da demanda de carne ovina tem incentivado a modernização dos sistemas de produção, visando reduzir a idade de abate e ofertar carne de melhor qualidade. Diante desse cenário, pesquisas que avaliem as características físicas da carne são de suma importância para gerar informações aos produtores e os consumidores, uma vez que são fatores determinantes para comercialização. Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar as características físicas da carne de ovinos submetidos a dietas com diferentes relações volumoso:concentrado. Foram utilizados 20 cordeiros machos com aproximadamente quatro meses de idade e peso médio de $18,8 \pm 2,82$ kg. Os animais foram distribuídos em delineamento inteiramente ao acaso, em arranjo fatorial 2×2 , composto por dois grupos genéticos (Morada Nova e Santa Inês) e duas relações volumoso:concentrado (14,28:85,72 e 54,96:45,04). Para determinação da capacidade de retenção de água, 500 mg de carne foram amostrados no sentido transversal das fibras, acondicionados sobre papel filtro entre duas placas acrílicas e, sobre estas, colocado um peso de 10 kg, por 5 minutos. Posteriormente, as amostras foram pesadas e, por diferença, calculou-se a quantidade de água perdida. Para conhecimento da perda de peso por cocção, as amostras foram pesadas e submetidas a cozimento em forno industrial pré-aquecido a 170°C, até que a temperatura interna das amostras atingisse 75°C quando, então, foram retiradas do forno e pesadas novamente para o cálculo e os valores expressos em porcentagem. Para determinação da força de cisalhamento, as amostras cozidas foram cortadas em cubos de $1,5 \times 1,5$ cm, para cálculo da área em cm², e submetidas ao corte no sentido transversal das fibras musculares, utilizando-se o aparelho Texture Analyser, acoplado à lâmina Warner-Bratzler, com valores expressos em kgf/cm². Os dados foram submetidos à análise de variância pelo procedimento GLM do pacote estatístico SAS a 5% de significância e quando detectadas diferenças significativas entre os tratamentos para as variáveis em estudo, as mesmas foram comparadas pelo teste de Tukey ao mesmo nível de significância. Não houve interação entre grupos genéticos e dietas, assim como também não foi observado influência individual de grupo genético e nem de dieta sobre as características físicas avaliadas. Entretanto, com valores de força de cisalhamento médio de 6,82 kgf/cm², a carne dos animais avaliados nesta pesquisa pode ser considerada macia, visto que quando abaixo de 8 kgf/cm² classificam a carne ovina como macia. Já em relação a perda de peso por cocção, o preparo da carne dos cordeiros para consumo causou perdas por cocção médio de 42,96%. Carnes com baixa capacidade de retenção de água são pouco firmes e as de alta capacidade de retenção de água tendem a ser muito firmes. Então, com média de 41,86% podemos considerar a carne dos cordeiros avaliados nesta pesquisa como medianamente firmes. A raça e dieta com diferentes relações volumoso concentrado não exerceu influência nos parâmetros físicos da carne. Os resultados demonstraram que a carne ovina avaliada está contida nos parâmetros qualitativos considerados adequados para esta espécie animal.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, Análises Físicas, Carcaca, Ovinos, Rendimentos

¹ Graduanda em Zootecnia - UVA, luanamontep@gmail.com

² Graduanda em Zootecnia - UVA, duda.medeiros@live.com

³ Professor do Curso de Zootecnia -UVA, delanozootecnia@gmail.com

⁴ Pesquisador EMBRAPA-Caprinos e Ovinos, marcosclaudio@gmail.com

⁵ Professor do Curso de Zootecnia - UFPI, arnaud@ufpi.edu.br

¹ Graduanda em Zootecnia - UVA, luanamontep@gmail.com

² Graduanda em Zootecnia - UVA, duda.medeiros@live.com

³ Professor do Curso de Zootecnia -UVA, delanozootecnia@gmail.com

⁴ Pesquisador EMBRAPA-Caprinos e Ovinos, marcosclaudio@gmail.com

⁵ Professor do Curso de Zootecnia - UFPI, arnaud@ufpi.edu.br