

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DA CARNE DE BORREGOS SANTA INÊS ABATIDOS EM DIFERENTES PESOS

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

LIMA; Sabrina Maria Araújo de ¹, BRITO; Ingrid Rodrigues de Sousa², PIMENTEL; Patrícia Guimarães³, BATISTA; Ana Sancha Malveira ⁴, RÉGO; João Paulo Arcelino do⁵

RESUMO

A falta de padronização dos produtos cárneos leva o consumidor a se deparar com carnes que diferem em qualidade, alterando de maneira perceptível o sabor, a aparência, o aroma, a maciez e a quantidade de gordura. Tais fatores podem variar de acordo com a raça, categoria sexual, idade e o peso ao abate. Portanto, objetivou-se avaliar os parâmetros sensoriais da carne de borregos Santa Inês em confinamento abatidos em diferentes pesos corporais. Foram utilizados 24 ovinos Santa Inês, machos, não castrados, com idade e peso corporal médios iniciais de 80 dias e $16,52 \pm 1,92$ kg, respectivamente. Os tratamentos experimentais consistiram em quatro pesos corporais ao abate (26; 32; 38 e 44 kg). Foi retirada amostra do músculo *Longissimus dorsi* para as análises sensoriais da carne. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado, com quatro tratamentos e seis repetições. Para avaliação das características sensoriais da carne, as amostras foram descongeladas, cortadas e encaminhadas ao forno elétrico a 170°C, até atingir a temperatura interna de 75°C. As amostras foram acondicionadas em recipientes descartáveis e servidas ao painel de oito provadores previamente treinados. O teste sensorial baseou-se em apresentar aos provadores quatro amostras referentes aos pesos de abate, identificadas com números aleatórios de três dígitos e servidas conforme o balanceamento da posição adotado. Cada avaliador recebeu uma ficha para cada amostra, em escala semiestruturada de nove centímetros, ancorada nas extremidades com termos que expressam intensidade, com os atributos: dureza, suculência, sabor, cor, aroma e aceitação global. Observou-se diferença significativa entre os pesos de abate para a dureza e suculência da carne ($P<0,05$). A carne proveniente dos animais abatidos aos 38 kg apresentou menor dureza (2,761), já a dos animais abatidos com 26 kg apresentou maior valor (4,491), sendo ambas semelhantes aos pesos de 32 e 44 kg (3,248 e 3,504, respectivamente). A maior suculência da carne foi observada aos 32 kg (4,748), e a menor foi observada para os animais abatidos aos 26 kg (3,278), sendo semelhantes aos pesos de 38 e 44 kg (4,565 e 3,913). Carcaças obtidas de animais mais leves podem produzir carnes menos suculentas devido aos depósitos de gorduras serem insuficientes para melhorar essa característica. O sabor, a cor, o aroma e a aceitação global não foram influenciados ($P>0,05$) pelo peso de abate, apresentando valores médios de (4,355; 4,257; 4,490 e 4,482, respectivamente). O peso de abate influencia as características sensoriais de dureza e suculência da carne de borregos Santa Inês em confinamento.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e Produção de Ruminantes, Consumidor, *Longissimus dorsi*, Pequenos ruminantes, Qualidade da carne

¹ Graduanda em Zootecnia – UFC, sabriinaaraújo02@gmail.com

² Mestre em Zootecnia – UFC, ingridrs@hotmail.com

³ Professora do Departamento de Zootecnia – UFC, pgpimentel@hotmail.com

⁴ Professora do Departamento de Zootecnia – UVA, anasancha@yahoo.com.br

⁵ Professor do Instituto Federal do Ceará – IFCE/Boa Viagem, joaopaulo.rego@gmail.com