

COMPOSIÇÃO 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

CORREIA; Ster Veríssimo¹, BRITO; Ingrid Rodrigues Sousa², PIMENTEL; Patrícia Guimarães³, BATISTA; Ana Sancha Malveira⁴, RÊGO; João Paulo Arcelino do⁵

RESUMO

O mercado consumidor de carne ovina demanda, atualmente, carnes de melhor qualidade. Dessa forma, a determinação da qualidade da carne é importante para a padronização do produto. A composição centesimal, fator importante para a determinação da qualidade, é influenciada principalmente pelo peso de abate em razão das alterações que ocorrem na composição tecidual à medida que o peso corporal aumenta. Animais mais pesados apresentam porcentagens de água e proteína menores e maior teor de lipídios na carne. Com isso, objetivou-se avaliar os valores médios de umidade, proteína bruta, matéria mineral e lipídio da carne de borregos Santa Inês confinados, abatidos em diferentes pesos. Foram utilizados 24 borregos Santa Inês, não castrados, com peso corporal médio inicial de $16,53 \pm 1,92$ kg, e aproximadamente, 80 dias de idade. Os tratamentos experimentais consistiram em quatro pesos ao abate (26; 32; 38 e 44 kg), com seis repetições cada. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado. A ração foi formulada para suprir as exigências de borregos para ganho diário de 200 gramas, com relação volumoso:concentrado de 60:40. Como procedimento de abate, foi realizada a insensibilização mecânica dos animais, na região atla-occipital, seguido por sangria pela secção da carótida e jugular. Após a esfolagem e evisceração, as carcaças foram refrigeradas em câmara fria a 4°C, por 24 horas. Posteriormente, o músculo *Longissimus dorsi* foi retirado da região lombar da meia carcaça esquerda pelo corte entre a 10 e a 13ª vértebra torácica. Para a avaliação da composição centesimal, foram determinados os teores de umidade, proteína, extrato etéreo e matéria mineral da carne. Foram realizadas análises de variância e regressão, sendo considerado nível de significância de 0,05. O aumento do peso de abate não influenciou ($P>0,05$) os teores de umidade, proteína bruta e matéria mineral da carne, sendo os valores médios obtidos de 74,47; 23,30; e 1,12%, respectivamente. Com o aumento do peso ao abate, houve incremento linear no teor lipídico da carne ($P<0,05$), com o acréscimo de 0,331% para cada quilograma de aumento no peso de abate. No presente estudo, o incremento do teor lipídico não apresentou relação inversa com os teores de umidade, proteína e matéria mineral. Devido à curva de crescimento de ovinos apresentar característica sigmoide, ocorre um período de deposição acelerada de tecido magro seguido por uma fase de estabilização na deposição de proteínas e maior deposição de gordura. O peso de abate influencia o teor lipídico da carne de borregos Santa Inês, comportamento esperado devido à maior deposição de gordura que ocorre em animais com maior peso ao abate.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, Composição centesimal, Nutrientes, Pequenos ruminantes

¹ Graduanda em Zootecnia – UFC, sterverissimo@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