

**CORREIA; Ster Veríssimo<sup>1</sup>, BRITO; Ingrid Rodrigues Sousa<sup>2</sup>, PIMENTEL; Patrícia Guimarães<sup>3</sup>, BATISTA; Nielylon Junio Marcos<sup>4</sup>, RÉGO; João Paulo Arcelino do<sup>5</sup>**

## RESUMO

A qualidade da carne resulta da combinação entre sabor, suculência, textura, maciez e aparência do produto, os quais influenciam diretamente na aceitação do produto pelo consumidor. A cor da carne consiste em parâmetro visual importante para o consumidor no momento da compra, podendo ser influenciada, dentre outros fatores, pelo peso de abate. Portanto, associar medidas objetivas e subjetivas para sua determinação torna-se importante para se avaliar os efeitos na qualidade da carne, assim como para identificar a preferência do consumidor. Nesse contexto, objetivou-se avaliar a luminosidade, intensidade da cor vermelha, intensidade da cor amarela, croma e ângulo Hue no músculo *Longissimus dorsi* 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. O abate dos animais foi realizado por insensibilização mecânica, na região atla-occipital, seguido por sangria pela secção da carótida e jugular. Após a esfola 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 de cada animal, pelo corte entre a 10 e a 13ª vértebra torácica, as amostras foram embaladas e congelados a -14°C para posterior análise. Para a determinação dos parâmetros da cor, utilizou-se o colorímetro, sendo as medidas realizadas em três locais diferentes da carne, obtendo-se os valores de  $L^*$  (luminosidade),  $a^*$  (intensidade da cor vermelha) e  $b^*$  (intensidade da cor amarela). Com os valores obtidos, foi calculado o croma e o ângulo Hue ( $H^{\circ}$ ). Foram realizadas análises de variância e regressão, considerando o nível de 0,05 de significância. A luminosidade diminuiu em 2,78 à medida que o peso de abate aumentou em um quilograma, indicando que os animais mais pesados apresentam carnes mais escuras. As médias obtidas para  $L^*$  no intervalo de peso estudado estão dentro da normalidade e caracterizam carnes aceitáveis para o consumo. O aumento do peso de abate não influenciou  $a^*$ ,  $b^*$  e o croma da carne ( $P>0,05$ ), apresentando valor médio de 19,52; 6,87 e 20,73, respectivamente. O valor médio para  $H^{\circ}$  diminuiu em 0,33 à medida que o peso de abate aumentava em um quilograma, indicando que animais abatidos em menores pesos produzem carnes mais claras e com tom mais rosado. O aumento do peso de abate influencia a luminosidade e o ângulo Hue da carne de borregos Santa Inês em confinamento.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e produção de ruminantes, Consumidor, Intensidade da cor, Pequenos ruminantes, Qualidade da carne

<sup>1</sup> Graduanda em Zootecnia – UFC, sterverissimo@gmail.com

<sup>2</sup> Mestre em Zootecnia – UFC, ingridrs@hotmail.com

<sup>3</sup> Professora do Departamento de Zootecnia – UFC, pgpimentel@hotmail.com

<sup>4</sup> Doutorando em Zootecnia – UFC, nielylon@gmail.com

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