

## **Caracterização da carcaça e da carne de tachã (*Chauna torquata*)**

**Max Silva Pinheiro<sup>1</sup>**

**Juvêncio Luís Osório Fernandes Pouey<sup>2</sup>**

**Márcia Arocha Gularte<sup>3</sup>**

**Ana Andrade<sup>4</sup>**

**Júlio José Centeno da Silva<sup>5</sup>**

**Clarice Ribeiro Martins<sup>6</sup>**

**Sérgio Castaman<sup>7</sup>**

O tachã (*Chauna torquata* - Anseriformes, Anhimidae), é uma ave de grande porte característica das áreas úmidas do Rio Grande do Sul, onde é considerada a sentinela do banhado. Observações oriundas do conhecimento empírico indicam que sua carne, especialmente a do peito, é bastante adequada para consumo humano, apresentando também bom rendimento em carne/carcaça. Somando-se a isto o seu hábito alimentar predominantemente herbívoro, vislumbra-se um possível potencial para utilização em sistemas de criação, buscando-se animais com maior capacidade de digestão de carboidratos estruturais, mais adequados para sistemas de criação predominantemente a pasto, dentro dos princípios da agropecuária sustentável. O objetivo deste estudo foi avaliar a carne e carcaça do tachã, com o propósito de recomendar o desenvolvimento de pesquisas em sistemas criação.

### **Material e métodos**

Foram analisados 18 espécimes coletados em propriedade com abundante população destas aves, no município de Rio Grande - RS, durante os anos de 2001 a 2003. A coleta foi efetuada, conforme autorização do Ibama (Processo n° 02023.000407/01-11). As análises foram realizadas no laboratório de carcaça e carne do Departamento de Zootecnia da FAEM /UFPEL e no Departamento de Ciência dos Alimentos/UFPEL.

Após a tomada de medidas biométricas, as aves foram coureadas e evisceradas. As pesagens foram efetuadas em balança mecânica (20 kg; div. 20g) e em balança eletrônica (1 kg; div. 0,1g), de acordo com o tamanho das peças. Na dissecação do animal separou-se a carcaça (músculos, ossos, rim e pulmão) e as demais vísceras, cabeça, patas e pele com penas.

<sup>1</sup>Zoot., MSc, Embrapa Clima Temperado, Cx. Postal 403, Pelotas, RS, 96001-970. (maxsp@cpact.embrapa.br)

<sup>2</sup>Méd. Vet., PhD, Universidade Federal de Pelotas, Cx. Postal 354, Pelotas, RS, 96010-900. (juvencio@ufpel.tche.br)

<sup>3</sup>Ciênc. Dom., MSc, Universidade Federal de Pelotas, Cx. Postal 354, Pelotas, RS, 96010-900. (gularte@ufpel.tche.br)

<sup>4</sup>Méd. Vet., PhD, Universidade Federal de Pelotas, Cx. Postal 354, Pelotas, RS, 96010-900. (andrade@ufpel.tche.br)

<sup>5</sup>Eng. Agrôn., PhD, Embrapa Clima Temperado, Cx. Postal 403, Pelotas, RS, 96001-970 (centeno@cpact.embrapa.br)

<sup>6</sup>Acadêmica da Graduação em Biologia, Universidade Católica de Pelotas, Félix da Cunha 412, Pelotas, RS.

<sup>7</sup>Acadêmico da Graduação em Med. Vet., Universidade Federal de Pelotas, Cx. Postal 354, Pelotas, RS, 96010-900

Para as análises bromatológicas e sensoriais, foram utilizadas amostras de carne de peito de tachã. Foram retiradas amostras das carcaças que, na seqüência, foram congeladas em freezer a -18 °C. Para o descongelamento, as amostras foram colocadas em refrigerador por 12 horas e, após este período, deixadas à temperatura ambiente até atingirem de 15 a 25 °C de temperatura interna, quando prosseguiram as avaliações nos Laboratórios de Análise e Controle de Qualidade de Alimentos e no Laboratório de Análise Sensorial do Departamento de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciências Domésticas (FCD) da UFPel, RS.

Na avaliação objetiva de textura, as amostras de carne foram assadas em forno doméstico (165 a 180°C), até atingir aproximadamente 75°C de temperatura interna, (*American Meat Science Association*, 1978). Logo após a cocção, as mesmas foram resfriadas até alcançarem temperatura ambiente ( $\pm 21^\circ\text{C}$ ), procedendo-se a avaliação física de textura no equipamento *Warner-Bratzler shear*. Foi realizada uma avaliação de *Drip*, que corresponde às medidas de perdas de descongelamento e cocção.

A avaliação sensorial foi realizada com 20 julgadores treinados de acordo com Meilgaard, et al. (1991). Para avaliação final, utilizou-se o método de Avaliação de Atributos através do teste de escala não estruturada de 9 cm, cujo extremo esquerdo representa a menor intensidade do estímulo e o extremo direito a maior intensidade para os atributos de cor, odor, maciez, suculência e sabor (Dutcosky, 1996). As amostras foram cortadas em tamanho uniforme, de aproximadamente 3,5 x 1,5 x 1,5 cm e servidas a cerca de 70°C, para manter as características da carne.

## Resultados e discussão

Os resultados da avaliação de carcaça são apresentados na Tabela 1. O peso vivo médio foi de 4.279,2 + 435,5 g (média e desvio-padrão), variando de 3.595,5 a 4.938,8 g. O peso médio da carcaça foi de 2.333,0 + 311,6 g e o rendimento de carcaça alcançou 54,5 + 2,43 %, semelhante ao obtido por Pouey (2001), para o marrecão (*Neta peposaca*), 53,2%. O percentual de músculo na carcaça

de 72,9 + 2,2 %, valor comparável aos referidos em Sales et al. (1997) para frango (65%), peru (71%), ema (64%) e avestruz (62%). A massa muscular do peito foi de 921,2 + 144,5g. A envergadura, o perímetro torácico e a espessura do metatarso foram respectivamente, 178,3 + 10,7cm, 52,7 + 5,6cm e 1,33 + 0,1cm.

**Tabela 1.** Peso vivo e características da carcaça de tachãs (médias e desvios-padrões).

	Valor (g)	% do Peso Vivo	% da Carcaça
Peso Vivo	4.279,2 + 435,5	—	—
Carcaça	2.333,0 + 311,6	54,5	—
Ossos na carcaça	627,04 + 74,4	14,6	27,0
Músculo na carcaça	1.706,0 + 257,7	39,6	72,9
Músculo do peito	921,2 + 144,5	21,4	40,3
Músculo da coxa e sobrecoxa	446,9 + 89,63	10,3	19,0

Na Tabela 2 são mostrados os percentuais médios de cada compartimento intestinal (sobre o comprimento total de intestinos). Há bastante semelhança com o aparelho digestivo da galinha, em que o intestino delgado representa 90%, embora os cecos do tachã sejam mais desenvolvidos em volume. Não há presença de papo. Constatou-se uma população abundante de piolhos nas plumas e presença de vermes do gênero *Acantocephala* nos intestinos, que estão associados ao consumo de matéria animal.

**Tabela 2.** Percentuais dos compartimentos intestinais de tachã (*Chauna torquata*) sobre o comprimento total de intestinos (médias e desvios-padrões).

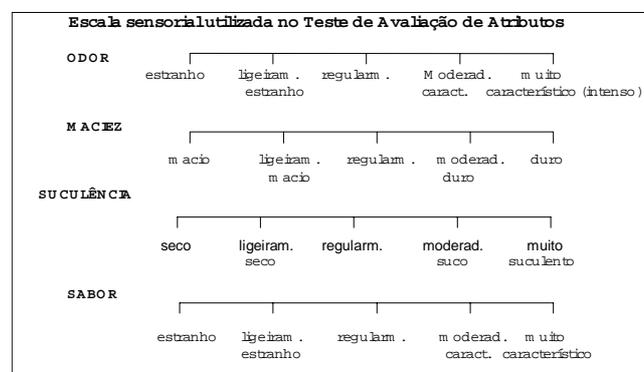
Compartimento	Comprimento (cm)	% do total de intestinos
Intestino delgado	347,1 + 67,6	84,3 + 2,5
Colon	42,2 + 6,6	9,5 + 2,4
Cecos	21,4 + 5,4	5,2 + 1,0

A análise bromatológica da carne revelou que o teor de gordura é muito baixo (0,38%), apresentando em média 20,19% de proteína bruta e 1,20 % de matéria mineral sobre a matéria natural. Uma primeira análise sensorial da carne do peito, teve uma avaliação positiva para maciez e sabor (Tabela 3; Figura 1). O aroma foi característico de carne, mostrando-se ligeiramente seca quanto a suculência, o que se deve, provavelmente, ao baixo teor de gordura.

Conclui-se que a carne de tachã apresenta muito pouca quantidade de gordura, denotando seu potencial para uso no mercado de carnes magras. O aroma e o sabor são peculiares à espécie e a maciez pode ser comparada ao do corte coxão de dentro bovino. Apresenta bons rendimentos de carcaça e percentual de músculo, recomendando-se estudos de sua criação.

**Tabela 3.** Análise físico-sensoriais da carne de peito de tachã (*Chauna torquata*).

Análises	Média dos analis	Tem os sensoriais
Drip (perdas) descongelamento	8,33 %	-
Drip (perdas) cocção	39,3 %	-
Temperatura interna	65 °C	-
Tempo de cocção	45 min	-
Força de cisalhamento (Shear)	5,21	Média maciez com parada ao corte sem ím em branoso (coxão de dentro) bovino
Odor	3,61	Entre ligeiramente estranho a regularmente característico
Maciez	4,14	Ligeiramente macia a regularmente
Suculência	4,38	Ligeiramente seco a regularmente
Sabor	6,37	Moderadamente característico



**Figura 1.** Escala sensorial utilizada no Teste de Avaliação de Atributos.

## Referências bibliográficas

- AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION. *Guidelines for cookery and sensory evaluation of meat*. Chicago: National Live Stock & Meat Board, 1978. 85 p.
- DUTCOSKY, S. D. *Análise sensorial de alimentos*. Curitiba: Champagnat, 1996. 123 p.
- MEILGAARD, M.; CEVILLE, G. V.; CARR, B.T. *Sensory evaluation techniques*. 2 ed. Boca Raton, Florida: CRC Press, 1991. 354 p.
- POUEY, J.L.O.F.; CASTAMAN, S.; QUADRO, J.C.; RODRIGUES, F. Rendimento das principais partes corporais do marrecão (Netta peposaca). In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 38., 2001, Piracicaba. *Anais..* Piracicaba: SBZ, 2001. CD-ROM.
- SALES, J; NAVARRO, J. L.; BELLIS, L.; MANERO, A.; LIZURUME, M.; MARTELLA, M.B. Carcase and component yields of rheas. *British Poultry Science*, v. 38, n. 4, p. 378-380, 1997.

**Comunicado  
Técnico, 144**

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

**Embrapa Clima Temperado**

**Endereço:** Caixa Postal 403

**Fone/fax:** (53) 3275-8199

**E-mail:** sac@cpact.embrapa.br

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



**1ª edição**

1ª impressão 2006: 50 exemplares

**Comitê de  
publicações**

**Presidente:** Walkyria Bueno Scivittaro

**Secretário-Executivo:** Joseane M. Lopes Garcia

**Membros:** Cláudio Alberto Souza da Silva, Lígia Margareth Cantarelli Pegoraro, Isabel Helena Verneti Azambuja, Cláudio José da Silva Freire, Luís Antônio Suita de Castro. **Suplentes:** Daniela Lopes Leite e Luís Eduardo Corrêa Antunes

**Revisão de texto:** Sadi Sapper / Ana Luiza Barragana Viegas

**Normalização bibliográfica:** Regina das Graças Vasconcelos dos Santos

**Editoração eletrônica:** Oscar Castro

**Expediente**