



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	RELAÇÃO DE ÍNDICES ZOOTÉCNICOS COM A QUALIDADE DA CARNE DE CORDEIROS PRODUZIDOS NO RIO GRANDE DO SUL
<b>Autor</b>	ANA CARINA MATOS HAMERSKI
<b>Orientador</b>	LIRIS KINDLEIN

Os ovinos podem ser classificados de acordo com sua aptidão produtiva, normalmente produtores de lã, carne ou dupla aptidão. Os cortes cárneos de cordeiros apresentam grande variação em suas características, provavelmente pela sazonalidade existente na ovinocultura de corte do estado, assim como diferentes idades, sexo e raças. A grande variabilidade genética de ovinos criados no estado, como também a criação de cordeiros tradicionais produtores de lã como uma opção para a produção de carne ou duplo propósito, gera a necessidade de avaliar as características zootécnicas e instrumentais indicadoras de qualidade de carcaças e carnes produzidas e comercializadas, buscando identificar a qualidade da carne do cordeiro produzida no estado do RS/Brasil. Na produção animal, usam-se dados zootécnicos que servem como indicadores da qualidade da carne e do rendimento de carcaça, auxiliando na decisão do melhor momento para o abate do ovino. Logo, o objetivo do presente trabalho foi avaliar as características morfométricas da carcaça e as características físico-químicas da carne de cordeiros de diferentes aptidões produtivas (laneira, cárnica e mista) produzidos no sul do Brasil.

Foram analisadas as características de 66 ovinos, sendo 20 da raça Corriedale e 14 da raça Texel (raças produtoras de carne), 12 da raça Suffolk (raça mista) e 20 da raça Merino Australiano (raça laneira), com idades entre 12 e 18 meses, de ambos os sexos, alimentados com pasto nativo do bioma pampa. Após o abate, respeitando os princípios éticos recomendados pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA), assim como os princípios de abate humanitário praticados em matadouros-frigoríficos conforme Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue, foram aferidos o peso de carcaça quente (PCQ) e o peso de carcaça fria (PCF) de todas as carcaças. Foram coletadas amostras do músculo *Longissimus dorsi* entre as 12<sup>a</sup>-13<sup>a</sup> costelas para análises físico-químicas, sendo elas: pH inicial (pH0) e final (pH24), área de olho de lombo (AOL, cm<sup>2</sup>), espessura de gordura subcutânea (EGS, mm), grau de marmoreio (MAR) e cor (sistema CieLab\*, atributos L\*, a\* e b\*). Para a análise estatística foram utilizadas a análise de variância (ANOVA) e o teste Tukey, com valor de significância de 5%, através do programa estatístico SPSS.

Os resultados demonstraram que houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre as diferentes aptidões produtivas para os valores de PCQ e PCF. Os animais da raça Corriedale apresentaram valores médios de PCQ e PCF, respectivamente de  $21,34 \pm 1,63$  kg e  $21 \pm 1,7$  kg; superiores as demais raças estudadas sendo o PCQ e PCF para as raças Texel, Suffolk e Merino Australiano, respectivamente,  $17,89 \pm 2,41$  kg e  $16 \pm 2,35$  kg,  $18,4 \pm 3,48$  kg e  $18,5 \pm 6,77$  kg,  $20,12 \pm 2,06$  kg e  $19,56 \pm 1,63$  kg. Entretanto, o valor de pH final foi superior nas carcaças das raças Texel e Merino Australiano ( $5,55 \pm 0,11$  e  $5,55 \pm 0,15$ ), quando comparado com as raças Suffolk e Corriedale ( $5,18 \pm 0,24$  e  $5,17 \pm 0,39$ ). A análise da luminosidade da carne (L\*) demonstrou que apenas a raça Texel apresentou valores médios inferiores as demais raças ( $28,76 \pm 6,18$ ,  $p < 0,05$ ), tendo as demais raças Corriedale, Suffolk e Merino Australiano os seguintes valores, respectivamente,  $33,76 \pm 1,73$ ;  $33,09 \pm 2,88$  e  $30,06 \pm 4,37$ . Pode-se verificar que as

diferentes aptidões produtivas de uma determinada raça interferem na expressão das características qualitativas da carne carcaças, confirmando a heterogeneidade dos cortes cárneos de cordeiros produzidos no sul do Brasil.