

Qualidade da carne ovina proveniente de três genótipos

Luciana Rigolão¹, Renata Tiekou Nassu², Rymer Ramiz Tullio², Geraldo Maria da Cruz², Aline Amato Colussi³, Silvia Muller Gentil⁴ e Marília Vidal⁵

¹ Aluna de graduação em Nutrição do Centro Universitário Central Paulista, de São Carlos, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste; bolsista do PIBIC do CNPq.

² Pesquisador(a) da Embrapa Pecuária Sudeste.

³ Aluna de graduação em Ciência de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste.

⁴ Aluna de graduação em Medicina Veterinária das Faculdades Metropolitanas Unidas, de São Paulo, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste.

⁵ Aluna de graduação em Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá, Maringá, PR; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste.

A produção de carne ovina é uma atividade que vem se desenvolvendo gradativamente no País. A atividade passa por mudança de foco e cresce em regiões onde antes a ovinocultura era insignificante. Ela viabiliza a produção animal em pequenas propriedades e torna-se mais uma alternativa de investimento no meio agropecuário. Dentre os atributos de qualidade mais importantes da carne de ovinos, a cor, o sabor, a maciez e a suculência podem ser influenciados pelo genótipo, a idade ao abate, o tipo de alimentação, o manejo pré-abate e o manejo pós-abate. O pH, a cor, a capacidade de retenção de água, a perda por cocção e a força de cisalhamento são algumas das características que determinam a qualidade de carne. Este trabalho teve por objetivo determinar características de qualidade da carne de ovinos. Foram utilizadas amostras do corte *longissimus dorsi* provenientes de animais de três genótipos (Santa Inês, meio sangue Santa Inês x Dorper e meio sangue Santa Inês x Suffolk), machos e fêmeas, abatidos com média de peso de aproximadamente 37 kg. As análises foram realizadas no Laboratório de Qualidade da Carne da Embrapa Pecuária Sudeste. Foram determinados pH, capacidade de retenção de água, perda por cocção, cor e força de cisalhamento. O pH foi medido na porção muscular do bife com um potenciômetro da marca Testo, modelo R230. As determinações de cor foram realizadas com colorímetro da marca HunterLab, modelo MiniScan XE Plus, no qual foram avaliadas a luminosidade (L^*), a intensidade da cor vermelha (a^*) e a intensidade da cor amarela (b^*). A capacidade de retenção de água foi obtida por diferença entre os pesos da amostra de carne, de aproximadamente 0,5 g, antes e depois de ser submetida à pressão de 10 kg, durante 5min. A perda por cocção foi determinada pela diferença entre os pesos da amostra antes e depois do cozimento. A força de cisalhamento foi medida com o aparelho Texture Analyser TAXT plus, com *probe* Warner-Bratzler. Os dados foram analisados por meio de análise de variância, no SAS. Os valores obtidos variaram de 5,48 a 5,57 no pH; de 59,7% a 65,1% na capacidade de retenção de água; de 31,0% a 37,4% na perda por cocção; de 32,44 a 38,07 na luminosidade; de 13,48 a 14,24 na cor vermelha; de 10,51 a 12,62 na cor amarela; e de 3,22 a 4,67 kgf/cm² na força de cisalhamento. Todas as determinações, com exceção da perda por cocção e da cor vermelha, apresentaram diferença significativa ao nível de 5% entre os genótipos.