

Características Qualitativas da Carcaça de Cordeiros de Diferentes Genótipos Submetidos a Dois Sistemas de Produção

Phâmela Marjoire Gomes Loiola¹, Diego Rodrigues de Sousa², Diônes Pedro Gomes², James Cruz Linhares², Ana Sancha Malveira Batista³, Fernando Henrique Melo Andrade Rodrigues de Albuquerque⁴

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – UVA Sobral, CE. e-mail: phamela_marjoire@hotmail.com

²Graduando em Zootecnia CCAB/UVA.

³Professora Adjunto de Zootecnia CCAB/UVA.

⁴Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Resumo: No sistema de produção de carne, as características qualitativas da carcaça são de fundamental importância para complementar a avaliação do desempenho animal. Assim, objetivou-se avaliar a influência do sistema de produção, bem como diferentes genótipos sobre as características qualitativas da carcaça de cordeiros. Foram observados 24 animais, machos inteiros, das raças $\frac{1}{2}$ Dorper x $\frac{1}{2}$ SPRD, $\frac{1}{2}$ Santa Inês x $\frac{1}{2}$ SPRD e $\frac{1}{2}$ Somalís x $\frac{1}{2}$ SPRD, submetidos à terminação a pasto e em confinamento. Os animais foram abatidos com peso vivo médio de 30 kg. As carcaças foram pesadas e refrigeradas por 24h, quando foram extraídos os *Longissimus dorsi* e neles mensurados grau de marmoreio, distribuição e textura da gordura, além da cor e textura da carne. A distribuição da gordura na carcaça não sofreu influência de nenhum tratamento ($P>0,05$), enquanto que o grau de marmoreio e textura da gordura teve interferência do sistema de produção, assim como a cor da carne. Os genótipos avaliados não diferiram nos atributos de distribuição da gordura, como também na textura e cor da carne. Os cordeiros $\frac{1}{2}$ Santa Inês x $\frac{1}{2}$ SPRD apresentaram as menores médias para grau de marmoreio e textura da gordura. O mestiço $\frac{1}{2}$ Dorper x $\frac{1}{2}$ SPRD proporcionou os melhores resultados para os parâmetros qualitativos avaliados nesta pesquisa.

Palavras – chave: confinamento, nutrição, ovino, qualidade de carcaça, raças

Qualitative characteristics the Carcass Lambs Different Submitted Genotypes Two Systems of Production

Abstract: In system meat production, qualitative characteristics of carcass are basic importance to complement the evaluation of animal performance. Thus, objectified to evaluate the influence of production system, as well different genotypes on qualitative characteristics carcass of lambs. Twenty four animals had been observed, entire males, breeds $\frac{1}{2}$ Dorper x $\frac{1}{2}$ SPRD, $\frac{1}{2}$ Saint Ines x $\frac{1}{2}$ SPRD and $\frac{1}{2}$ Somalis x $\frac{1}{2}$ SPRD, submitted the termination the grass and in confinement. The animals had been abated with average alive weight of 30 kg. The carcasses had been weighed and cooled for 24h, when they had been extracted *Longissimus dorsi* and in them measured degree of marbling, distribution and texture of the fat and texture beyond the color and texture of the meat. Distribution of fat in carcass did not suffer influence from no treatment ($P>0.05$), whereas the degree of marbling and texture of fat had interference of the production system, as well the color of meat. Evaluated genotypes had not differed in distribution attributes of fat, as well as in texture and color of meat. The lambs $\frac{1}{2}$ Saint Ines x $\frac{1}{2}$ SPRD presented the average minors for the marbling attributes and texture of fat. The mixed race $\frac{1}{2}$ Dorper x $\frac{1}{2}$ SPRD provided the best ones resulted for the attributes evaluated in this research.

Keywords: breed, carcass quality, confinement, lamb, nutrition

Introdução

Nos últimos anos a ovinocultura de corte vem atuando no mercado como uma importante atividade através da produção de carne de alto valor biológico. No Brasil, a cadeia produtiva da carne ovina encontra-se em processo de organização e em algumas regiões onde há oferta de carcaças com qualidade comprovada, o consumo vem se expandindo (Macedo et al., 2006).

O sistema de produção a pasto, no Brasil, tem sido a base das dietas de ovinos, no qual tem demonstrado potencial para o fornecimento de nutrientes a esses animais, no entanto, os resultados de desempenho animal e a idade dos animais ao abate são inferiores ao sistema em confinamento.

O confinamento de ovinos de corte tem sido utilizado com maior frequência em virtude dos benefícios que traz esta prática, tais como redução do tempo para o abate, maior eficiência no controle

sanitário, melhor qualidade das carcaças e carnes e manutenção da oferta no período de escassez de forragens, buscando atender a constante demanda nesse período, como também pelo melhor preço pago pelo produto (Barroso et al., 2006).

Os ovinos apresentam grande potencial para a produção de carcaça e carne de quantidade e qualidade superior, sendo esta influenciada pelo genótipo, sexo e nutrição. Assim, o estudo e o controle desses fatores tornam-se imprescindíveis à oferta de carne com qualidade ao mercado (Silva et al., 2008).

Objetivou-se avaliar as características qualitativas da carcaça de cordeiros de diferentes genótipos submetidos a dois sistemas de produção.

Material e Métodos

O trabalho foi conduzido nas instalações da Embrapa Caprinos e Ovinos e as análises foram realizadas na Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), Sobral-CE. O período experimental estendeu-se de Setembro a Dezembro de 2010.

Foram utilizados 24 cordeiros, machos inteiros dos genótipos ½Dorper x ½SPRD, ½Santa Inês x ½SPRD e ½Somalis x ½SPRD, que entraram na fase experimental após o desmame com peso médio de 19 kg, sendo metade desses animais terminados em pasto nativo e a outra metade em confinamento. Os animais sofreram manejo sanitário durante todo o experimento, de modo a não comprometer seu desenvolvimento ponderal. Ficaram em confinamento por 90 dias e foram separados por grupos genéticos. Todos os animais receberam dieta única, à base de milho, farelo de trigo, farelo e óleo de soja contendo 14,7% de proteína bruta e 2,8 Mcal de energia metabolizável por quilograma de matéria seca.

Os cordeiros submetidos à terminação a pasto tinham acesso: marmeleiro (*Coton sonderianus* Muell.), pereiro (*Aspidosperma pirifolium* Mart.), jurema-branca (*Pithecolobium dumosum* Benth.), juazeiro (*Zizyphus joazeiro* Mart.), pau-branco (*Auxemma onocalyx* Taub.), mororó (*Bauhinia cheillanth* Link.), mofumbo (*Combretum leprosum* Mart.), sabiá (*Mimosa caesalpinifolia* Benth.), jurema-preta (*Mimosa acutispula* Benth.) e catingueira (*Caesalpinia bracteosa* Benth.). Sob a copa das árvores e dos arbustos destacam-se o capim-milhã-roxa (*Panicum fasciculatum* Swartz), capim-roça (*Digitaria sanguinalis* Scop.), capim-panasco (*Aristida setifolia* H.B.K.), *Panicum spp.*, *Paspalum spp.*, *Phaseolus spp.*, feijão-de-rola (*Phaseolus lathyoides* Linn.), matapasto (*Cassia tora* Linn.), jetirana (*Ipomea spp.*), bamburral (*Hyptis suaveolens* Poit.), cabeça-branca (*Froelichia spp.*) e vassourinha-de-botão (*Borreria verticillata* G.F.W. Mayer).

Ao atingirem o peso vivo médio de 30 kg, foram encaminhados para o abate, que ocorreu de acordo com a legislação vigente do RIISPOA. As carcaças foram lavadas, pesadas e refrigeradas em câmara frigorífica a 4°C, por 24 horas. Foram coletadas amostras do músculo *Longissimus dorsi* da região dorso-lombar, seccionado na altura da 10ª a 13ª costela. Nesta mesma amostra, foram realizadas as mensurações: grau de marmoreio da gordura, distribuição e textura da gordura e textura e cor da carne, conforme Osório & Osório (2003).

O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado com três genótipos e dois sistemas de produção. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%.

Resultados e Discussão

A distribuição da gordura na carcaça não sofreu interferência de nenhum tratamento ($P > 0,05$), enquanto que o grau de marmoreio e textura foi influenciado pelo sistema de produção, com médias mais interessantes para os animais terminados em confinamento (Tabela 1), permitindo inferir esse atributo como sendo um marmoreio de boa quantidade e textura levemente grosseira.

Tabela 1 Médias e coeficiente de variação das características qualitativas da carcaça de cordeiros de diferentes genótipos e de sistemas de produção a pasto e confinado

	Gordura			Carne	
	Distribuição	Marmoreio	Textura	Textura	Cor
Sistema de Produção					
Pasto	2,02 ^a	2,14 ^b	2,97 ^a	3,24 ^a	3,73 ^a
Confinado	2,19 ^a	2,53 ^a	2,56 ^b	3,24 ^a	3,36 ^b
Genótipo					
½Dorper x ½SPRD	2,11 ^a	2,61 ^a	2,76 ^a	3,46 ^a	3,57 ^a
½Santa Inês x ½SPRD	2,06 ^a	1,96 ^b	2,70 ^a	3,30 ^{ab}	3,43 ^a

½Somalis x ½SPRD	2,11 ^a	2,50 ^a	2,84 ^a	2,96 ^b	3,65 ^a
CV (%)	40,92	25,29	17,63	19,89	11,92

Letras iguais na mesma coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey (P<0,05). CV = Coeficiente de Variação.

Em relação aos genótipos, os cordeiros ½Santa Inês x ½SPRD apresentaram menor grau de marmoreio, indicando uma carne possivelmente menos macia, uma vez que o teor de gordura de marmoreio influencia a dureza desse produto. Cartaxo et al. (2011), trabalhando com cordeiros terminados em confinamento observaram valores inferiores de marmoreio (1,76) para o genótipo ½Santa Inês x ½SPRD e ½Dorper x ½SPRD (2,06).

Observando os resultados para a textura da carne, verifica-se que o sistema de produção não interferiu, enquanto o genótipo ½Dorper x ½SPRD apresentou média mais elevada, mostrando uma carne de textura levemente grosseira.

Quanto à cor da carne, somente o sistema de produção interferiu nesse parâmetro, indicando que o confinamento produz uma carne de coloração vermelho clara.

Conclusões

A qualidade da carne ovina é influenciada tanto pelo sistema de produção quanto pelo genótipo, tendo o confinamento e o mestiço ½Dorper x ½SPRD apresentado melhores resultados para os atributos avaliados.

Agradecimentos

À Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, pela cessão das instalações e o apoio financeiro.

Literatura citada

BARROSO, D.D.; ARAÚJO, G.G.L.; SILVA, D.S.; GONZAGA NETO, S.; MEDINA, F.T. Desempenho de ovinos terminados em confinamento com resíduo desidratado de vitivinícolas associado a diferentes fontes energéticas. **Ciência Rural**, v.36, n.5, p.767-773, 2006.

CARTAXO, F.Q.; SOUSA, W.H.; CEZAR, M.F.; COSTA, R.G.; CUNHA, M.G.G.; GONZAGA NETO, S. Características de carcaça determinadas por ultrassonografia em tempo real e pós-abate de cordeiros terminados em confinamento com diferentes níveis de energia na dieta. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.40, n.1, p.160-167, 2011.

MACEDO, F.A.F.; SIQUEIRA, E.R.; MARTINS, E.N.; MACEDO, F.G.; MACEDO, V.P.; YAMAMOTO, S.M. Características quantitativas das carcaças de cordeiros Corriedale, Bergamácia-Corriedale e Hampshire Down-Corriedale, terminados em pastagem ou em confinamento. **Scientia Animal**, v. 28, n. 3, p. 339-344, 2006.

OSÓRIO, J.C.S.; OSÓRIO, M.T.M. **Produção de Carne Ovina: Técnicas de Avaliação “in vivo” e na Carcaça**. Pelotas: UFPel, 2003. 73p.

SILVA, N.V.; SILVA, J.H.V.; COELHO, M.S.; OLIVEIRA, E.R.A.; ARAÚJO, J.A.; AMÂNCIO, A.L. Características de carcaça e carne ovina: uma abordagem das variáveis metodológicas e fatores de influência. **Veterinaria Brasilica**, v.2, n.4, p.103-110, 2008.