

## OBJETIVO

O objetivo foi avaliar características zootécnicas e físico-químicas da carne de cordeiros de diferentes aptidões produtivas (laneira, cárnica e mista) produzidos no sul do Brasil.

## INTRODUÇÃO

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, raças e aptidões. 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. Desta forma, urge a necessidade de avaliar as características zootécnicas e instrumentais indicadoras de qualidade de carcaças e carnes de cordeiros de diferentes aptidões produtivas produzidas e comercializadas no RS/Brasil.

## MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisadas as características de 52 ovinos, sendo 20 da raça Corriedale (cárnica), 12 da raça Suffolk (mista) e 20 da raça Merino Australiano (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, 1991) e aprovado pela CEUA/UFRGS, foram aferidos os pesos de carcaça quente (PCQ) e 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 (pH<sub>0</sub>) e final (pH<sub>24</sub>), área de olho de lombo (AOL, cm<sup>2</sup>), espessura de gordura subcutânea (EGS, mm), grau de marmoreio (MAR) e cor (Centre Internationale de L'Eclairage, 1976; atributos L\*, a\* e b\*). Para a análise dos dados, foi realizada a análise de variância (ANOVA) e o teste Tukey (5%), utilizando o programa estatístico SPSS.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta as médias das variáveis analisadas. Os valores de PCQ e PCF apresentaram diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre as diferentes aptidões produtivas, apresentando maiores valores para a raça de aptidão cárnica. Similarmente, Arvizu *et al.* (2011) verificaram o efeito de genótipos de diferentes aptidões produtivas (carne vs lã) nas características de carcaça e qualidade da carne de cordeiros, e encontraram diferença significativa ( $p < 0,01$ ) nos valores de AOL com médias de 12,67 cm<sup>2</sup> e 9,65 cm<sup>2</sup> para carne e lã, respectivamente. Os valores de AOL apresentaram maiores valores para as raças de aptidão cárnica e mista, não havendo diferença significativa ( $p > 0,05$ ) entre estas.

**Tabela 1:** Características zootécnicas e físico-químicas da carne de cordeiros de diferentes aptidões produtivas.

	Média ± desvio padrão		
	Corriedale	Suffolk	Merino Australiano
PCQ (kg)	21,3 ± 1,63 <sup>c</sup>	18,4 ± 3,5 <sup>ab</sup>	20,1 ± 2,1 <sup>c</sup>
PCF (kg)	21 ± 1,7 <sup>b</sup>	18,5 ± 6,8 <sup>ab</sup>	19,5 ± 1,6 <sup>b</sup>
AOL (cm <sup>2</sup> )	15,9 ± 1,3 <sup>b</sup>	15,3 ± 1,5 <sup>b</sup>	11,2 ± 1,5 <sup>a</sup>
EGS (mm)	0,44 ± 0,23 <sup>a</sup>	0,48 ± 0,22 <sup>a</sup>	0,46 ± 0,24 <sup>a</sup>
MAR	1,8 ± 1 <sup>a</sup>	1,6 ± 0,9 <sup>a</sup>	2 ± 0,8 <sup>a</sup>
pH <sub>0</sub>	5,4 ± 2,3 <sup>a</sup>	5,8 ± 1,8 <sup>a</sup>	4 ± 3,1 <sup>a</sup>
pH <sub>24</sub>	5,2 ± 0,4 <sup>a</sup>	5,2 ± 0,2 <sup>a</sup>	5,5 ± 0,15 <sup>b</sup>
L*	33,7 ± 1,7 <sup>b</sup>	33,1 ± 2,9 <sup>b</sup>	30,1 ± 4,3 <sup>a</sup>
a*	3 ± 1,3 <sup>a</sup>	3 ± 1,5 <sup>a</sup>	2,4 ± 1,5 <sup>a</sup>
b*	6 ± 0,8 <sup>a</sup>	5 ± 1,1 <sup>a</sup>	5,4 ± 1,3 <sup>a</sup>

## CONCLUSÃO

Pode-se verificar que as diferentes aptidões produtivas ovinas interferem na expressão das características qualitativas da carne e do rendimento de carcaça, confirmando a heterogeneidade dos cortes cárneos de cordeiros produzidos no sul do Brasil.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION - AMSA. Recommended guides for carcass evaluation e contests. Chicago. 85 p. 1967.

ARVIZU. R. R.; et al. Effects of genotype, level of supplementation, and organic chromium on growth performance, carcass, and meat traits grazing lambs Meat Science, Oxford. v. 88, n. 3, p. 404–408, julho. 2011.

CENTRE INTERNATIONALE L'ECLAIRAGE (1976). Définition d'un space de colour por deux coordonées de cromaticité. Supplement no.2 to CIE publication no. 15 (E-1.3.1). 1971/(TC-1-3). Paris: Centre Internationale de l'Eclairage.

COBEA. Colégio Brasileiro de Experimentação Animal. Princípios éticos na experimentação animal. São Paulo; 1991. Disponível em: <<http://www.cobea.org.br>> . Acesso em: 2 out. 2014.