



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	O uso de diferentes sistemas alimentares para terminação de cordeiros: efeitos na coloração da carcaça quente e qualidade do músculo Longissimus dorsi
Autor	PÂMELA DA SILVA RIBEIRO
Orientador	CESAR HENRIQUE ESPIRITO CANDAL POLI

O uso de diferentes sistemas alimentares para terminação de cordeiros: efeitos na coloração da carcaça quente e qualidade do músculo *Longissimus dorsi*

Pâmela Da Silva Ribeiro¹, Cesar Henrique Espírito Candal Poli²

¹Aluna de graduação em Zootecnia da UFRGS

²Professor do Departamento de Zootecnia da UFRGS

Introdução

A dieta do animal tem relação com a qualidade do produto final. As pastagens podem apresentar compostos secundários capazes de aumentar a eficiência do metabolismo ruminal, refletindo no desempenho animal e qualidade da carne. Entre esses compostos secundários destacam-se os taninos condensados (TC), que em concentrações entre 2 a 5% na MS podem se ligar a proteína dietética, tornando-a by-pass, aumentando a eficiência na absorção de aminoácidos (FRUTOS et al,2002). Além dos TC, os tocoferóis encontrados nas pastagens, podem influenciar na manutenção da cor e na rancificação da carne, promovendo melhor conservação e maior tempo de prateleira do produto (RIPOLL et al 2013). Este estudo foi conduzido com o objetivo de avaliar diferentes sistemas alimentares com a presença de taninos condensados e tocoferol sob os parâmetros qualitativos do músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros.

Material e Métodos

O estudo foi realizado na Estação Experimental Agrônômica da UFRGS. Foram utilizados 54 cordeiros mestiços (Corriedale x Texel), pesando em média 20,4 kg. Divididos em nove piquetes de 0,2 ha cada, distribuídos em três sistemas alimentares: 1) somente Aruana (*Panicum maximum*); 2) somente Feijão Guandu (*Cajanus cajan*) e 3) consórcio Aruana + F. Guandu em faixa. Os seis animais de cada piquete foram subdivididos em dois grupos: 1) recebendo 60 g dia⁻¹ de PEG; 2) recebendo água (controle). Os cordeiros foram abatidos ao final do período experimental (92 dias), com peso médio de 25,73 kg. A coloração da carcaça quente foi determinada pelo sistema CIE em aparelho Minolta Chroma Meter CR-200 através da leitura dos parâmetros *L** (que representa a percentagem de luminosidade, preto 0% e branco 100%), *a** (-*a** verde e +*a** vermelho) e *b** (-*b** azul e +*b** amarelo). As variáveis relacionadas á determinação da área de olho de lombo (AOL), largura, profundidade e espessura de gordura no músculo *Longissimus dorsi* foram realizadas segundo Osório e Osório (2003). A análise estatística foi feita através do procedimento Mixed do programa estatístico SAS e as médias, comparadas pelo teste Tukey, a 5% de probabilidade.

Resultados

Os diferentes sistemas alimentares recebendo ou não PEG (P>0,005) não alteraram a coloração da carcaça quente dos cordeiros, onde, as médias para os teores de *L**, *a** e *b** foram 79,31; 2,26 e 2,80, respectivamente. A AOL, a espessura de gordura de cobertura, a largura e a profundidade do músculo *Longissimus dorsi*, não diferiram entre os sistemas alimentares recebendo ou não PEG (P>0,005), apresentando média de 7,19; 1,98; 44,09 e 18,63, respectivamente. O uso de diferentes sistemas de alimentação baseados em pastagens tropicais com a presença de compostos secundários, não afetaram a coloração da carcaça quente e os parâmetros qualitativos do músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros terminados a pasto.

Referências Bibliográficas

- FRUTOS P., HERVÁS G., RAMOS G., et al. Condensed tannin content of several shrub species from a mountain area in northern Spain, and its relationship to various indicators of nutritive value. Anim Feed Sci Tech. v.95, p.215-226, 2002.
- OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO M. T. M. **Produção de carne ovina: técnicas de avaliação “in vivo” e na carcaça**. Pelotas: UFPEL, 73p.2003.
- RIPOLL, G. et al. Effects of finishing period length with vitamin E supplementation and alfalfa grazing on carcass color and the evolution of meat color and the lipid oxidation of light lambs. **Meat science**, v. 93, n. 4, p. 906-913, 2013.