

101

MACIEZ DA CARNE DE CORDEIROS EM PASTAGEM DE AZEVÉM ANUAL (“LOLIUM MULTIFLORUM” LAM.) MANEJADA EM DIFERENTES INTENSIDADES E MÉTODOS DE PASTEJO. *Thais Devincenzi, Juliana Muliterno Thurow, Paulo Cesar de Faccio Carvalho (orient.)*

(UFRGS).

A maciez é, talvez, o fator mais importante para o consumidor no julgamento da qualidade da carne. Vários fatores podem afetar a maciez, dentre eles, o nível de nutrição dos animais. O objetivo desse trabalho foi avaliar a maciez da carne de cordeiros terminados em pastagem de azevém anual (“*Lolium multiflorum*” Lam.). O experimento foi realizado na Estação Experimental Agronômica da UFRGS em conjunto com o Laboratório do SITPOA da UFRGS. Os tratamentos foram duas intensidades de pastejo (média e baixa) definidas por ofertas de forragem que representassem 2, 5 ou 5, 0 vezes o potencial de consumo em dois métodos de pastejo (contínuo e rotacionado). O delineamento experimental utilizado foi blocos incompletos desbalanceados com 4 repetições de campo (potreiros). Ao término do experimento, em 01/11/2003 (após 113 dias de pastejo) todos os animais foram pesados e abatidos. Após o abate, as carcaças foram pesadas e encaminhadas para o resfriamento por 24 horas a $\pm 4^{\circ}\text{C}$. O músculo *Longissimus dorsi* foi seccionado para retirada de uma fatia de 2, 5 cm de espessura, perpendicularmente, ao sentido das fibras musculares. Essa fatia foi cozida a uma temperatura interna de 70°C e dela foram retiradas amostras para a determinação da força de cisalhamento em equipamento Warner-Bratzler Shear Não houve interação ($p > 0,05$) entre métodos de pastejo e intensidade, portanto, seus efeitos foram analisados de forma independente. As médias obtidas para força de cisalhamento foram 3, 59 e 3, 89 kg/cm^2 para métodos de pastejo contínuo e rotacionado, respectivamente, e 3, 67 e 3, 81 kg/cm^2 para intensidade de pastejo média e baixa, respectivamente. Portanto, não detectou-se diferenças significativas ($p > 0,05$) entre as intensidades e métodos de pastejo. Em ambos os tratamentos, a carne foi classificada como macia. Conclui-se que a criação de cordeiros que resultam em carne macia podem ser produzidas em qualquer método de pastejo, a partir de níveis médios de intensidade de pastejo. (BIC).