

047

AVALIAÇÃO SENSORIAL DA QUALIDADE DE CARNE OVINA DA RAÇA CRIOULA. *Sabrina Melissa Besen, Márcia Arocha Gualarte, Rosa de Oliveira Treptow, Clara Marineli Silveira Luiz Vaz* (Departamento de Ciência dos Alimentos, Faculdade de Ciências Domésticas, UFPel).

No Rio Grande do Sul, são abatidos 700 mil ovinos por ano. O consumo nesta região encontra-se em torno de 2.90kg/percapita/ano. O mercado atual aponta para a produção de animais com aptidão de carne, mas para tal faz-se necessária a caracterização e qualificação das carcaças, a fim de incentivar a expansão da produção existente, culminando num aumento proporcional em termos de consumo. Ciente disso, o presente trabalho objetivou avaliar sensorialmente a carne ovina da raça Crioula em três músculos, a saber *Longissimus dorsi*, semi-tendinoso e semi-membranoso. No experimento utilizou-se 60 animais da raça Crioula, sendo 22 cordeiros inteiros, 23 cordeiros castrados e 10 capões, oriundos da Embrapa-Bagé/RS e criados em campo nativo. Foram realizadas análises físico-químicas para determinação de gordura, rancidez, colesterol e dureza, verificando-se as perdas de descongelamento e cocção. As amostras, após descongelamento, foram assadas em forno convencional a 280°C, até que os músculos atingissem em média 70°C. Os atributos odor, maciez, suculência, sabor e recobrimento de gordura, foram avaliados sensorialmente por uma equipe de 12 julgadores treinados. A análise estatística dos dados foi realizada através do *software* Sanest. Os resultados obtidos permitiram verificar que a raça Crioula apresentou-se com qualidade semelhante a raça Corriedale, a de maior produção e consumo na região sul do Estado, sendo por conseguinte uma raça viável à produção de carne.