

# RELAÇÃO DE ÍNDICES ZOOTÉCNICOS E QUALIDADE DE CARNE DE CORDEIROS ABATIDOS NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

ROSA, V.C.<sup>2</sup>; VILARINHO, R.C.<sup>2</sup>; FISCHMANN, M.S.<sup>2</sup>; KINDLEIN, L.<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Medicina Veterinária Preventiva FAVET/UFRGS.

<sup>2</sup>Acadêmicos PPGCV e FAVET – UFRGS

\* orientadora: [liris.kindlein@ufrgs.br](mailto:liris.kindlein@ufrgs.br)

## OBJETIVO

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a influência do sexo sobre as características morfométricas corporais e de carcaça e sobre as características físico-químicas da carne de cordeiros Merino Australiano.

## INTRODUÇÃO

O rebanho ovino no estado do Rio Grande do Sul apresenta grande diversidade fenotípica, seja pelas diferentes raças, idades, sexo ou até mesmo pela sazonalidade da produção. Desta forma, indicadores zootécnicos como o escore da condição corporal e o peso do animal vivo podem ser utilizados como ferramentas para definir o melhor momento de abate, visando rendimento (quantidade) de carcaça. Entretanto, a qualidade intrínseca do alimento é um ponto que prevalece entre as escolhas do consumidor moderno.

## MATERIAL E MÉTODOS

Foram aferidas (Figura 1), 24 horas antes do abate, as características morfométricas (largura e profundidade do peito e garupa; peso vivo, escore de condição corporal (ECC), altura de pernil de 28 cordeiros Merino Australiano, com 12 meses de idade, de ambos os sexos (14 machos e 14 fêmeas), segundo metodologia adaptada de Garcia & Silva Sobrinho (1998) e Silva Sobrinho (2001). Além de medir o peso de carcaça quente (PCQ), foram coletadas amostras do *Longíssimus dorsi* (12<sup>a</sup>-13<sup>a</sup> costela) para avaliação da cor através do sistema L\* a\* b\* (Centre Internationale de L'Eclairage, 1976), utilizando um colorímetro Minolta®. Além disto, foi determinada a área de olho de lombo (cm<sup>2</sup>) e a espessura de gordura subcutânea (EGS), grau de e marmoreio (MAR), pH (AMSA, 1967). As análises de variância (ANOVA) foram realizadas através do Programa *Statistical Analysis System* (SAS®, 2009; p<0,05), utilizando sexo como fator fixo e PCQ como covariável. O abate dos animais respeitou os princípios éticos recomendados pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA, 1991) e foi aprovado no Comitê de Ética de uso de animais da UFRGS.



Figura 1- Avaliação da largura de garupa de ovinos *in vivo* com auxílio de fita métrica.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados demonstraram que os cordeiros machos apresentaram diferença significativa na mensuração de largura de peito e garupa *in vivo* e escore de condição corporal, quando comparados com as fêmeas, com valores médios de 18,21 e 16,63 cm (P < 0,001); 20,20 e 18,10 cm (P<0,05) e 2,0 e 2,5 (P<0,001), respectivamente. Dentre as características qualitativas da carne, apenas o MAR apresentou diferença significativa entre os sexos (P<0,05), com média de 1,3 para machos e 1,7 para fêmeas, resultados esses que concordam com Motta *et al.* (2001), indicando maior depósito intramuscular de tecido adiposo, o que pode proporcionar melhor palatabilidade na carne de cordeiros fêmeas. Além disto, foram verificados menores (p<0,05) escores de condição corporal nos machos, porém não foi verificada diferença no PCQ e na EGS.

## CONCLUSÃO

Os resultados demonstram que ambas características avaliadas (morfométricas corporais e de qualidade da carne) de cordeiros Merino Australiano são influenciadas pelo sexo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION - AMSA. Recommended guides for carcass evaluation e contests. Chicago. 85 p. 1967.  
CENTRE INTERNATIONALE L'ECLAIRAGE (1976). Définition d'un space de colour por deux coordonées de chromaticité. 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. Disp.: <<http://www.cobea.org.br>> . Acesso em 27 set. 2013.  
GARCIA, C. A. Avaliação de resíduo de panificação "biscoito" na alimentação de ovinos e nas características quantitativa e qualitativa das carcaças. 1998. 79 f. Dissertação Mestrado em Zootecnia) - Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 1998.  
MORAES, J. C. F., SOUZA, C. J. H., JAUME, C. M., MOTTA, O. S., PIRES, C. C., SILVA, J. H. S.. (2001). O uso da condição corporal avaliação da carcaça de cordeiros da raça texel  
OSÓRIO, J.C.S.; ASTIZ, C.S.; OSÓRIO, M.T.M. et al. Produção de carne ovina, alternativa para o Rio Grande do Sul. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 1998.166p.  
SAS Institute (2009). SAS 9.1.2 for Microsof Windows. Heidelberg, Germany: SAS International.  
SILVA SOBRINHO, A.G. Criação de ovinos. 2.ed. Jaboticabal: Funep, 2001. 302p.