



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Relação de índices zootécnicos e qualidade de carne de cordeiros abatidos no estado do Rio Grande do Sul
<b>Autor</b>	VICTORIA CASCAES DA ROSA
<b>Orientador</b>	LIRIS KINDLEIN

Os cortes cárneos de cordeiros apresentam grande variação em suas características, isto ocorre pois a ovinocultura de corte do estado apresenta sazonalidade em sua produção, assim como cordeiros de diferentes idades, sexo e raças. A avaliação da condição corporal no animal vivo pode ser utilizada como indicadora de qualidade de carne e rendimento de carcaça, orientando os produtores de ovinos o melhor momento de abate. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a influência do sexo sobre as características morfométricas corporais e de carcaça e as características físico-químicas da carne de cordeiros Merino Australiano.

Foram analisadas as características biométricas corporais de 28 cordeiros Merino Australiano, com 12 meses de idade, de ambos os sexos (14 machos e 14 fêmeas) alimentados com pasto nativo. As medidas *in vivo* coletadas foram aferidas dois dias antes do abate sendo: Comprimento Corporal, Largura de Perna e de Garupa, Perímetro Torácico, Altura de Anterior e de Posterior e escore de condição corporal. Após abate, respeitando os princípios éticos recomendados pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA), assim como os princípios de abate humanitário praticado em matadouros-frigoríficos conforme Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue, foram aferidas o peso de carcaça quente (PCQ) e as medidas morfométricas da carcaça, sendo: Comprimento Interno e Externo de Carcaça, Perímetro Torácico, Largura e Comprimento de Perna, Largura de Peito e de Garupa, Comprimento e Largura de Pernil, Comprimento e Largura de Paleta, Comprimento e Largura de Lombo. Coletaram-se amostras do músculo *Longissimus dorsi* entre a 12-13<sup>o</sup> costelas para realização das análises físico-químicas indicadoras de qualidade da carne, as quais incluíram: cor (Sistema CieLab\*), grau de marmoreio (MAR), espessura de gordura subcutânea (EGS), área de olho-de-lombo (AOL) e pH zero e final. Foram realizadas análise de variância (ANOVA) através do Programa Estatístico *Statistical Analysis System* (SAS®), utilizando sexo como fator fixo e PCQ como covariável sendo o índice de significância de 5%.

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, indicando maior depósito intramuscular de tecido adiposo, o que pode proporcionar melhor palatabilidade na carne de cordeiros fêmeas. Estes dados concordam com o menor escore de condição corporal encontrado nos machos. Os resultados demonstram que as características morfométricas corporais, de carcaça e da carne de cordeiros Merino Australiano são influenciadas pelo sexo.