



Realização:



Apoio:

**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

COMPOSIÇÃO TECIDUAL E QUÍMICA DA PALETA DE CORDEIROS TERMINADOS EM TRÊS SISTEMAS

Autor(es): HASHIMOTO, Juliano Hideo; OSÓRIO, José Carlos da Silveira; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira; BONACINA, Marlice Salete; LEHMEN, Rosilene Inês; SILVA, Caroline Leal; COSTA, Juliano Oliveira

Apresentador: Juliano Hideo Hashimoto

Orientador: José Carlos da Silveira Osório

Revisor 1: Isabella Dias Barbosa Silveira

Revisor 2: Mabel Mascarenhas Wiegand

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

As características físico-químicas da carne determinam sua qualidade e aceitabilidade, sendo importantes tanto para os varejistas como para os consumidores. O objetivo do experimento foi avaliar a composição tecidual e química da paleta de cordeiros terminados em três sistemas. Foram utilizados 45 cordeiros Texel x Corriedale, machos não castrados. Os tratamentos foram constituídos por: PN - cordeiros desmamados mantidos em pastagem nativa, PNS - cordeiros desmamados mantidos em pastagem nativa e suplementados com casca do grão de soja (1% do peso corporal) e PNM - pastagem nativa mantidos com a mãe. Os cordeiros foram desmamados aos 70 dias de idade. Ao atingirem condição corporal 2,5 - 3,0 (1 a 5, com intervalos de 0,5, onde 1 é excessivamente magra e 5 excessivamente gorda) os animais foram abatidos, após dieta hídrica de 18 horas. As carcaças foram transportadas ao Laboratório de Carcaças e Carnes – UFPel, onde permaneceram em câmara fria a 1°C por 18 horas. Foi realizada a pesagem da carcaça fria e a sua divisão longitudinal, sendo a metade direita utilizada para separação regional: pescoço, costelas fixas, costelas flutuantes + lombo com vazio, peito, paleta e perna. As paletas foram acondicionadas em embalagens de polietileno e armazenadas a -18°C para posterior análise tecidual, quando foram descongeladas sob refrigeração. Processo semelhante foi realizado para os músculos supra-espinal retirados das paletas da meia carcaça esquerda. A dissecação foi realizada conforme metodologia descrita por Osório et al. (1998), onde cada corte foi separado em: osso, músculo, gordura subcutânea, gordura intermuscular e outros. Cada tecido foi pesado e calculado sua proporção em relação ao peso do corte. Após descongelamento, os músculos supra-espinal foram desprovidos da gordura externa, cortados manualmente em pequenos pedaços e pré-secos em estufa de ventilação forçada a 55°C por 72 horas. Posteriormente foram finamente moídos para determinação do teor de umidade, proteína bruta, lipídios e matéria mineral, conforme metodologias descritas por Silva e Queiroz (2002). Apenas o teor de umidade apresentou diferença entre os tratamentos (PN=79,03a; PNS=78,41ab; PNM=78,23b). Isto demonstra que animais de mesmo genótipo, sacrificados com condição corporal semelhantes, apresentam composição tecidual e química similares.

Apoio financeiro: FAPERGS