



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 CORDEIRAS TERMIANDAS EM TRES SISTEMAS

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

Apresentador: Caroline Leal da Silva

Orientador: Maria Teresa Moreira Osório

Revisor 1: Isabella Dias Barbosa Silveira

Revisor 2: Mabel Mascarenhas Wiegand

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A composição química da carne é importante na qualidade desta como alimento, seja pelo aporte de nutrientes ou pela influência que tem sobre sua qualidade tecnológica, higiênica, sanitária e sensorial. O presente estudo objetivou avaliar a composição tecidual e química da paleta de cordeiras terminadas em três sistemas. Foram utilizadas 45 cordeiras Texel x Corriedale, sendo os tratamentos constituídos por: PN - cordeiras desmamadas mantidas em pastagem nativa, PNS - cordeiras desmamadas mantidas em pastagem nativa e suplementadas com casca do grão de soja (1% do peso corporal) e PNM - pastagem nativa mantidas com a mãe. As cordeiras foram desmamadas 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 foram acondicionadas 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 (cortes comerciais). As paletas foram acondicionadas em embalagens de polietileno e armazenadas a -18°C para posterior análise, sendo descongeladas sob refrigeração. Processo semelhante foi realizado para os músculos supra-espinal retirados das paletas das meia carcaças esquerda. Os procedimentos de dissecação das paletas foram realizados 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, o músculo supra-espinal foi desprovido da gordura externa, cortado 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). Dentre as características teciduais avaliadas, apenas o peso do corte e do osso foram superiores para as cordeiras do tratamento PNM. Para a composição tecidual, os animais do tratamento PN apresentaram menores teores de proteína. Cordeiras terminadas em campo nativo sob diferentes sistemas apresentam composição tecidual semelhantes e aquelas com melhor aporte nutricional (PNS e PNM) maior deposição protéica.

Apoio Financeiro: FAPERGS