



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

QUALIDADE DA CARÇA DE CORDEIROS TEXEL x CORRIEDALE TERMINADOS EM TRÊS SISTEMAS*

Autor(es): LEHMEN, Rosilene Inês; HASHIMOTO, Juliano Hideo; BONACINA, Marlice Salete; OSÓRIO, José Carlos da Silveira; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira; COSTA, Juliano Oliveira; ÁVILA, Clóvis Cardoso.

Apresentador: Rosilene Inês Lehmen

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 quantitativas e qualitativas da carcaça são de fundamental importância para o processo produtivo, uma vez que estão diretamente relacionadas ao produto final carne. O objetivo do experimento foi avaliar a qualidade da carcaça de cordeiros terminados em três sistemas. Foram utilizados 45 cordeiros, não castrados, cruza Texel x Corriedale. Os sistemas de terminação utilizados foram: PN – cordeiros desmamados sendo mantidos em pastagem nativa; PNS – cordeiros desmamados sendo mantidos em pastagem nativa e recebendo suplementação com casca do grão de soja (1% do peso corporal); e PNM – cordeiros mantidos com a mãe em pastagem nativa. O desmame ocorreu aos 70 dias de idade. Os cordeiros foram abatidos conforme o critério de avaliação da condição corporal, devendo atingir escore de 2,5 a 3,0 (considerando-se parâmetros de 1,0 a 5,0 com intervalos de 0,5, onde 1,0 corresponde a excessivamente magra e 5,0 a excessivamente gorda). O abate ocorreu após dieta hídrica de 18 horas, sendo tomado o peso corporal ao abate e após o peso da carcaça quente. As carcaças foram transportadas ao Laboratório de Carcaças e Carnes – UFPEl, permanecendo por 18 horas em câmara fria a 1°C. Após, as carcaças foram retiradas e registradas o peso da carcaça fria e avaliadas visualmente a conformação e estado de engorduramento, utilizando-se os mesmos índices usados para avaliação da condição corporal. A partir destas primeiras avaliações pôde-se determinar o rendimento comercial e as perdas por resfriamento. Cada carcaça foi dividida longitudinalmente e na meia carcaça esquerda foram avaliados o comprimento interno da carcaça e o comprimento, largura e profundidade da perna, além das medidas e avaliações realizadas no músculo Longissimus dorsi (área de olho de lombo, espessura da gordura de cobertura, textura, marmorização e cor) seccionado entre a 12ª e 13ª costelas, utilizando metodologia descrita por Osório e Osório (2005). A compacidade da carcaça foi obtida a partir do peso da carcaça fria dividido pelo comprimento da carcaça. Através da análise de variância, verificou-se o efeito do sistema de terminação sobre as características que resultam na qualidade da carcaça. Dentre as características avaliadas, nenhuma apresentou diferença significativa entre os tratamentos, demonstrando que animais de mesmo genótipo, abatidos com condição corporal semelhantes, mesmo que terminados em diferentes sistemas, não apresentam diferenças quanto à qualidade da carcaça.

Apoio financeiro: FAPERGS