



## COMPOSIÇÃO TECIDUAL DA PERNA DE CORDEIROS (AS) TEXEL x CORRIEDALE EM TRÊS SISTEMAS DE TERMINAÇÃO\*

COSTA, Juliano Oliveira da<sup>1,2</sup>, OSÓRIO, José Carlos<sup>3,4</sup>, OSÓRIO, Maria Teresa<sup>3,4</sup>, ESTEVES, Roger<sup>5,4</sup>, HASHIMOTO, Juliano<sup>1,4</sup>, LEHMEN, Rosilene<sup>6,4</sup>, MARTINS, Luciane<sup>7</sup>

\* Apoio financeiro do PROAP-CAPES, taxa de bancada CNPQ e FAPERGS,  
<sup>1</sup>Aluno de Pós-graduação em Zootecnia-FAEM-UFPel, <sup>2</sup>Bolsista Capes, <sup>3</sup>Prof. Dr. Dto. de Zootecnia-FAEM-UFPel, <sup>4</sup>Bolsista CNPQ, <sup>5</sup>Mestre UFPel, <sup>6</sup>Aluna de Agronomia UFPel, <sup>7</sup> Estagiária do GOVI, DZ, UFPel.

### INTRODUÇÃO

Atualmente não basta produzir maiores quantidades de carne por preços mais econômicos, pois o mercado consumidor requer cada vez mais uma maior uniformidade e qualidade dos cortes da carcaça disponibilizados pelos mercados, isso faz com que haja uma necessidade de estudos sobre fatores que influem sobre a composição tecidual dos cortes da carcaça para que se possa oferecer uma carne de boa qualidade ao mercado consumidor. A quantidade de músculo é sem dúvida o tecido mais importante do ponto de vista dos consumidores e é o componente tecidual que se tenta maximizar. Quanto maior a percentagem de músculo na carcaça maior será o seu valor comercial, sendo que a quantidade de músculo está relacionada com a deposição de proteína na carcaça (SAÑUDO, 1980). Altos teores de gordura depreciam o valor comercial da carcaça, entretanto é necessário certo teor de tecido adiposo.

nas mesmas, como determinantes de boas características sensoriais da carne e também para reduzir as perdas de água no resfriamento. As quantidades de osso, músculo e gordura da carcaça são influenciadas pelo genótipo, idade, peso ao abate, sexo e alimentação (JARDIM, 2001; OSÓRIO et al., 2002a). Ao analisar a composição tecidual de uma carcaça ovina, devem ser considerados os aspectos de desenvolvimento tecidual de cada região anatômica isoladamente, pois o crescimento é precoce na paleta, intermediário na perna e tardio no lombo.

O presente estudo tem como objetivo comparar a composição tecidual da carcaça

de cordeiros e cordeiras Texel X Corriedale, em três sistemas de terminação.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O experimento foi conduzido na Estância Yucumã situada no município de Arroio Grande, Rio Grande do Sul, e no Departamento de Zootecnia da universidade Federal de Pelotas (UFPel), entre os meses de outubro de 2006 a Dezembro de 2007. Foram utilizados 86 cordeiros, produtos do cruzamento de carneiros Texel com ovelhas Corriedale, machos não castrados e fêmeas, terminados em três sistemas. 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 vivo) e PNM pastagem nativa com a mãe. Os cordeiros foram desmamados com média de 70 dias de idade, sendo que o controle do ganho de peso foi verificado através de pesagem de 28 em 28 dias, assim como a condição corporal. A lotação utilizada foi de 0,7 unidade animal por hectare (tradicional no RS) nos três tratamentos. Ao atingirem condição corporal 2,5 - 3,0. (índice de 1 a 5, com intervalos de 0,5, onde 1 é excessivamente magro e 5 é excessivamente gordo) seguindo as descrições de Osório et al.(1998) os animais foram sacrificados, após dieta hídrica de 18 horas. Logo após ao abate, as carcaças foram transportadas ao laboratório de carcaças e carnes – Universidade Federal de Pelotas, onde foram acondicionadas em câmara fria a temperatura de 1°C por um período de 18 horas, após foi realizada a pesagem da carcaça fria. Após foi realizada a pesagem da carcaça fria e a sua divisão longitudinal, sendo a metade direita utilizada para separação regional dos cortes: pescoço, costelas fixas, costelas flutuantes + lombo com vazão, peito, paleta e perna, sendo pesados e calculada a sua proporção em relação ao peso da meia carcaça fria. A paleta e a perna foram dissecados em osso, músculo e gordura, após cada componente foi pesado e calculada a percentagem em relação ao peso da respectiva porção regional (paleta ou perna), (Osório et al.,1998a). Através da análise da variância dos dados foi verificado o efeito do sistema sobre a composição regional em valores absolutos e percentuais, sendo que o contraste das médias foi pelo teste DMS.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados obtidos (tabela 1), mostram diferenças significativas ( $P < 0,005$ ) entre os sistemas de criação para alguns dos componentes teciduais da carcaça;

apresentado as cordeiras mantidas em campo nativo com a mãe (PNM) maior peso, peso corrigido, músculo e outros, do que as cordeiras mantidas em pastagem nativa (PN) e pastagem nativa com suplementação (PNS), sendo que entre estes não houve diferenças nos pesos. Os demais componentes teciduais (osso, gordura intermediária, gordura subcutânea e as relações músculo x osso e músculo x gordura) não apresentaram diferenças entre os tratamentos. IBAÑEZ & OROSCO (1984), recomendam o abate das fêmeas a menores idades que os machos inteiros ou castrados, devido a sua maior precocidade fisiológica.

Tabela 1 Médias e desvios padrão da composição tecidual (em kg e %) da perna da carcaça de cordeiras Texel x Corriedale terminados em três sistemas.

		1 (n=14)	2 (n=13)	3 (n=15)	F Test
Peso	g	2020 ± 73b	2020 ± 72b	2297 ± 65a	0,0087
Peso Corrigido	g	1955 ± 70b	1955 ± 71b	2218 ± 64a	0,0108
Osso	g	353,11 ± 11,96	359,53 ± 16,26	383,43 ± 10,32	0,2118
	%	18,15 ± 0,45	18,42 ± 0,50	17,35 ± 0,33	0,1852
Músculo	g	1176,16 ± 49,21b	1189,59 ± 45,32b	1331,91 ± 42,61a	0,0341
	%	60,03 ± 0,90	60,85 ± 0,90	60,04 ± 0,66	0,7277
Gordura Interm.	g	94,35 ± 5,31	85,71 ± 8,63	97,91 ± 6,66	0,4534
	%	4,90 ± 0,33	4,32 ± 0,34	4,41 ± 0,25	0,3516
Gordura Subc.	g	151,15 ± 14,01	144,65 ± 14,22	194,44 ± 18,14	0,0608
	%	7,78 ± 0,70	7,42 ± 0,72	8,75 ± 0,77	0,4208
Outros	g	180,53 ± 11,63b	175,75 ± 9,39b	209,81 ± 9,36a	0,0452
	%	9,13 ± 0,32	9,00 ± 0,39	9,47 ± 0,32	0,6130
Musc:Osso		3,34 ± 0,11	3,34 ± 0,12	3,48 ± 0,07	0,5298
Musc:Gordura		5,22 ± 0,57	5,77 ± 0,63	4,90 ± 0,39	0,5095

Sistemas com letras iguais não diferem a 5% de probabilidade pelo DMS.

Na tabela 2, encontra-se os resultados obtidos para os machos, que não apresentaram diferenças significativa entre os tratamentos, a não ser em termos percentuais para a quantidade de músculo.

Quanto a composição tecidual do quarto, observa-se tendência a maior percentagem de músculo nos machos e maior percentagem de gordura nas fêmeas.

Tabela 2 Médias e desvios padrão da composição tecidual (em kg e %) da perna da carcaça de cordeiros Texel x Corriedale terminados em três sistemas

		1 (n=14)	2 (n=15)	3 (n=15)	F Test
Peso	g	2312 ± 88	2213 ± 83	2306 ± 84	0,6502
Peso Corrigido	g	2225 ± 83	2146 ± 79	2224 ± 83	0,7317
Osso	g	408,50 ± 18,28	382,51 ± 13,59	406,56 ± 14,93	0,4275
	%	18,33 ± 0,34	17,96 ± 0,49	18,30 ± 0,27	0,7367
Músculo	g	1358,03 ± 44,90	1279,25 ± 55,08	1349,55 ± 45,49	0,4619
	%	61,20 ± 0,63	59,38 ± 0,67	60,80 ± 0,51	0,0949
Gordura Interm.	g	85,77 ± 6,20	98,69 ± 4,33	91,61 ± 4,74	0,2161

	%	3,83 ± 0,21b	4,66 ± 0,21a	4,17 ± 0,24ab	0,0377
Gordura Subc.	g	128,10 ± 17,05	166,96 ± 14,34	149,56 ± 21,64	0,3252
	%	5,68 ± 0,66	7,71 ± 0,60	6,52 ± 0,76	0,1178
Outros	g	245,16 ± 13,92	218,38 ± 8,35	226,53 ± 12,14	0,2648
	%	10,97 ± 0,39	10,30 ± 0,42	10,21 ± 0,45	0,3971
Musc:Osso		3,36 ± 0,08	3,35 ± 0,11	3,33 ± 0,05	0,9791
Musc:Gordura		7,00 ± 0,54a	4,96 ± 0,24b	6,36 ± 0,61a	0,0171

Sistemas com letras iguais não diferem a 5% de probabilidade pelo DMS.

## CONCLUSÕES

O sistema de criação influi sobre a composição tecidual da carcaça de cordeiras Texel x Corriedale, o que se reflete na qualidade das carcaças. O sistema PNM apresentou superioridade das cordeiras em relação aos sistemas PN e PNS, indicando que não há necessidade de desmame para que se obtenha uma boa qualidade de carcaça em cordeira Texel x Corriedale.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

IBAÑEZ, V.; OROSCO, F. **Desarrollo de un índice de resistência a medios adversos**. INIA, n.19, 1984.

JARDIM, R.D. **Produção de carne em cordeiros da raça Corriedale terminados em três sistemas nutricionais**. Universidade Federal de Pelotas, Dissertação de Mestrado, Pelotas, RS, 2001, 128 p.

OSÓRIO, J.C.; OSÓRIO, M.T.; OLIVEIRA, N.M., et al. **Qualidade, Morfologia e Avaliação de carcaças**. Pelotas, Editora Universitária, 2002a, 194p.

SAÑUDO, C. **calidad de la canal y de la carne em el Ternasco típico Aragonés**. Facultad de Medicina Veterinária. Universidade de Zaragoza, Zaragoza, Espanha, Tese de Doutorado, 1980. 337 p.

SAS. User`s guide: stat, version, 6. 12, edição 4. Cary: SAS institute, 2001.

SOUZA, X. R., PEREZ, J. R. O., BRESSAN, M. C., et al, **composição centesimal do músculo bíceps femoris de cordeiros em crescimento**. Ciência agrotécnica, Lavras, edição especial, p. 1507 – 1513, 2002.

