



QUALIDADE DA CARÇAÇA DE CORDEIRAS TEXEL x CORRIEDALE TERMINADAS EM TRÊS SISTEMAS*

LEHMEN, Rosilene Inês^{1,4}; HASHIMOTO, Juliano Hideo^{2,4}; BONACINA, Marlice Salete^{2,5}; OSÓRIO, José Carlos da Silveira^{3,4}; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira^{3,4}; COSTA, Juliano Oliveira^{1,5}; PEDROSO, Carlos Eduardo da Silva⁶.

* Apoio PROAP-CAPEL, taxa bancada CNPQ e FAPERGS

¹ Acadêmica do curso de Agronomia – FAEM/ UFPEl

² Pós-graduando em Zootecnia – FAEM/ UFPEl

³ Professor do Departamento de Zootecnia – FAEM/ UFPEl

⁴ Bolsista do CNPq

⁵ Bolsista da CAPEL

⁶ Professor do IFM/UFPEL

Campus Universitário – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900. rosileneil@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

A introdução de raças ovinas produtoras de carne no rebanho do Rio Grande do Sul surgiu como alternativa à crise laneira.

Com a mudança do foco, da produção de lã para a produção de carne, passou-se a dar mais importância a carcaça e suas características, bem como ao mercado consumidor. Sabe-se que o consumidor tem preferência por carcaças que apresentem adequada quantidade de gordura e bom rendimento de carne (Osório, 1992). De acordo com Figueiró (1979), citado por Oliveira et al. (2002), tanto a qualidade da carne como o rendimento da carcaça estão relacionados com fatores do animal, do meio e da própria carcaça. Por isso, atualmente o principal critério de abate utilizado é a avaliação da condição corporal dos animais, onde se busca estimar a relação músculo/gordura (Osório e Osório, 2005) e assim, obter carcaças que apresentem características organolépticas apreciadas pelo consumidor.

O presente experimento teve como objetivo avaliar a influência de três sistemas de terminação na qualidade da carcaça de cordeiras Texel x Corriedale.

2. MATERIAL E METODOS

O experimento foi conduzido no município de Arroio Grande – RS e no Laboratório de Carcaças e Carnes do Departamento de Zootecnia da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel da Universidade Federal de Pelotas.

Foram utilizadas 43 cordeiras Texel x Corriedale terminadas em três sistemas. Os tratamentos utilizados foram: PN – cordeiras desmamadas e mantidas em pastagem nativa; PNS – cordeiras desmamadas e mantidas em pastagem nativa

com suplementação de casca do grão de soja (1% do peso corporal); e PNM – cordeiras mantidas com a mãe em pastagem nativa. O desmame das cordeiras ocorreu aos 70 dias de idade.

As cordeiras foram sacrificadas conforme o critério de avaliação da condição corporal, devendo atingir de 2,5 a 3,0 (considerando 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). Na preparação para o abate os animais foram mantidos em dieta hídrica de 18 horas, e tomados o peso corporal ao abate. Após a sangria foi realizada a separação dos componentes corporais e tomados 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 de carcaça fria. Foi avaliada a conformação da carcaça onde são consideradas a espessura dos planos musculares e adiposos em relação ao tamanho do esqueleto que os suporta nas distintas regiões anatômicas, e o estado de engorduramento, avaliando-se a gordura de cobertura em quantidade e distribuição. Com os dados relativos a peso corporal ao abate e peso da carcaça fria, pôde-se avaliar o rendimento comercial da carcaça, e as perdas por resfriamento foram obtidas pela diferença entre o peso da carcaça quente e o peso da carcaça fria.

Após, cada carcaça foi dividida longitudinalmente, sendo utilizada a meia carcaça esquerda para a medição do comprimento da carcaça, comprimento da perna, largura da perna, profundidade da perna e do peito. A compacidade da carcaça foi obtida a partir do peso da carcaça fria dividido pelo comprimento da carcaça. Foi realizado um corte transversal entre a 12ª e 13ª costelas, seccionando o músculo *Longissimus dorsi*, sendo realizadas avaliação e medição da área de olho de lombo, espessura da gordura de cobertura, marmorização, cor e textura do músculo, conforme metodologia descrita por Osório e Osório (2005).

A avaliação da influência dos sistemas de terminação nas características e qualidade da carcaça de cordeiras foi realizada através da análise de variância. Quando significativa ($P < 0,05$), as médias foram contrastadas pelo teste DMS a 5% de probabilidade.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

As diferenças entre as características da carcaça nos três tratamentos utilizados podem ser observados na Tabela 1.

Tabela 1 – Características da carcaça de cordeiras terminadas em três sistemas

Características	PN (n=15)	PNS (n=13)	PNM (n=15)	Prob. F
Peso Corporal Abate (Kg)	28,1 ± 0,8b	27,7 ± 0,8b	30,3 ± 0,8a	0,0524
Peso Carcaça Quente (Kg)	12,3 ± 0,4b	12,4 ± 0,5b	14,0 ± 0,4a	0,0114
Peso Carcaça Fria (Kg)	11,6 ± 0,4b	11,7 ± 0,5b	13,3 ± 0,4a	0,0089
Perdas Resfriamento (Kg)	0,7 ± 0,1	0,7 ± 0,1	0,7 ± 0,1	0,9578
Perdas Resfriamento (%)	5,59 ± 0,93	5,99 ± 0,96	5,00 ± 0,66	0,7170
Rendimento Carcaça (%)	41,30 ± 0,59b	42,13 ± 0,9ab	44,04 ± 0,80a	0,0393
Conformação (1 a 5)	3,2 ± 0,1	3,0 ± 0,1	3,3 ± 0,2	0,3137
E. Engorduramento (1 a 5)	2,8 ± 0,1	2,7 ± 0,2	3,1 ± 0,1	0,0776
Comprimento Carcaça (cm)	54,0 ± 0,7	53,9 ± 0,9	55,6 ± 0,6	0,2326

Compac. Carcaça (Kg/cm)	0,22 ± 0,01b	0,22 ± 0,01b	0,24 ± 0,01a	0,0275
Comprimento Perna (cm)	32,9 ± 0,5b	32,8 ± 0,4b	34,9 ± 0,4a	0,0023
Largura Perna (cm)	8,6 ± 0,2	8,9 ± 0,2	9,0 ± 0,2	0,3739
Profundidade Perna (cm)	13,8 ± 0,3b	13,4 ± 0,2b	14,4 ± 0,3a	0,0459
Profundidade Peito (cm)	24,0 ± 0,3b	23,9 ± 0,3b	25,0 ± 0,2a	0,0102

E. Engorduramento - estado de engorduramento; Compac. Carcaça – compacidade da carcaça; PN - pastagem nativa; PNS - pastagem nativa com suplementação; PNM - pastagem nativa com a mãe.

Para os animais com terminação em PNM houve diferença no peso corporal de abate, no peso da carcaça quente e no peso da carcaça fria, apresentando maiores pesos do que os animais terminados em PN e PNS, que não diferiram significativamente entre si. O mesmo ocorreu nas avaliações de compacidade da carcaça, comprimento da perna, profundidade da perna e profundidade da paleta, em que os animais terminados em pastagem nativa com a mãe obtiveram resultados superiores. Segundo resultados obtidos por Poli et al. (2008), o desempenho inferior dos cordeiros desmamados pode ser ocasionado pela redução no consumo de leite. De acordo com Cañeque et al. (1989) os cordeiros desmamados apresentam menor ganho de peso, pois, mesmo com o aumento no consumo de pasto, não é possível compensar a supressão da alimentação láctea principalmente pela menor digestibilidade e eficiência de utilização da energia metabolizável dos pastos. Outro fator que justificaria um maior ganho de peso das cordeiras mantidas com a mãe seria a ausência do estresse causado pelo desmame, o que causaria a redução no desempenho dos animais (Poli et al., 2008). Em consequência do menor ganho de peso teremos um menor peso corporal de abate, o que afetaria as demais avaliações na carcaça.

O rendimento de carcaça diferiu significativamente em todos os tratamentos, sendo que os animais terminados em PNM apresentaram maior rendimento de carcaça. De acordo com Sañudo & Sierra (1993) e Osório et al. (1996), citados por Jardim et al. (2000), o rendimento da carcaça está diretamente ligada a produção e varia conforme a atuação de fatores intrínsecos (genótipo, sexo, peso, idade) e extrínsecos (alimentação, estresse), o que explicaria um menor rendimento nas cordeiras desmamadas.

As diferenças avaliadas a partir do músculo *Longissimus dorsi* podem ser observadas na Tabela 2.

Tabela 2 – Características da carcaça de cordeiras terminadas em três sistemas a partir da avaliação do músculo *Longissimus dorsi*

Características	PN (n=15)	PNS (n=13)	PNM (n=15)	Prob. F
EGC (mm)	1,35 ± 0,22	1,23 ± 0,23	1,78 ± 0,29	0,2708
Textura (1 a 5)	4,0 ± 0,1	3,8 ± 0,1	3,7 ± 0,1	0,2787
Cor (1 a 5)	3,0 ± 0,2	2,6 ± 0,2	2,9 ± 0,1	0,0961
Marmoreio (1 a 5)	2,2 ± 0,2	2,3 ± 0,2	2,1 ± 0,1	0,7507
AOL (cm ²)	10,05 ± 0,36b	10,90 ± 0,50b	12,70 ± 0,52a	0,0007

EGC - espessura da gordura de cobertura; AOL - área de olho de lombo.

Na avaliação das características a partir do músculo *Longissimus dorsi*, houve diferença significativa apenas na área de olho de lombo, medida que prediz a quantidade de músculo na carcaça, para os animais terminados em PNM, apresentando valor superior aos demais tratamentos, que não diferiram entre si, ou

seja, animais ao pé da mãe apresentaram maior quantidade de músculo. Em trabalho apresentado por Garcia et al. (2003), o autor constata que uma superior área de olho de lombo seria devido a boa nutrição dos cordeiros na fase de lactente, o que condiz com o resultados obtidos, relacionando uma melhor nutrição às cordeiras que estiveram em presença das mães.

4. CONCLUSÕES

Há influência dos sistemas de terminação quanto a características que conferem qualidade à carcaça. As cordeiras terminadas em pastagem nativa mantidas com a mãe apresentam qualidade de carcaça superior às cordeiras desmamadas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAÑEQUE, V.; HUILDOBRO, F. R.; DOLZ, J. F. Lactania y destete del cordero. In: CAÑEQUE, V.; HUILDOBRO, F. R.; DOLZ, J. F. **Producción de carne de cordero**. Madrid: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentacion, 1989, p. 169-218.

GARCIA, C. A.; MONTEIRO, A. L. G.; COSTA, C.; NERES, M. A.; ROSA, G. J. M. Medidas objetivas e composição tecidual da carcaça de cordeiros alimentados com diferentes níveis de energia em *creep feeding*. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 2003, v. 32, n.6, p. 1380-1390.

JARDIM, R. D.; OSÓRIO, J. C. S.; OLIVEIRA, N. M.; OSÓRIO, M. T. M.; JARDIM, P. O. C. Características produtivas e comerciais de cordeiros da raça Corriedale criados em distintos sistemas nutricionais. **Revista Brasileira de Agrociência**, 2000, v. 6, n.3, p. 239-242.

OLIVEIRA, M. V. M.; PÉREZ, J. R. O.; ALVES, E. L.; MARTINS, A. R. V.; LANA, R. P. Avaliação da composição de cortes comerciais, componentes corporais e órgãos internos de cordeiros confinados e alimentados com dejetos de suínos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 2002, v. 31, n.3, p. 1459-1468.

OSÓRIO, J. C. S. Estudio de la calidad de canales comercializadas en el tipo ternasco según la procedencia: Bases para la mejora de dicha calidad en Brasil. Zaragoza, 1992. 335p. Tese (Doutorado em Zootecnia). Universidad de Zaragoza. Facultad de Veterinaria. Zaragoza, Espanha. 1992.

OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO, M. T. M. **Produção de carne ovina: técnicas de avaliação *in vivo* e na carcaça**. 2. ed. Pelotas, RS: Editora e Gráfica Universitária da Universidade Federal de Pelotas, 2005, 83 p.

POLI, C. H. E. C.; MONTEIRO, A. L. G.; BARROS, C. S.; MORAES, A.; FERNANDES, M. A. M.; PIAZZETTA, H. L. Produção de ovinos de corte em quatro sistemas de produção. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 2008, v. 37, n.4, p. 666-673.