



COMPOSIÇÃO REGIONAL E QUALIDADE DA CARÇA DE CORDEIROS (AS) TEXEL x CORRIEDALE TERMINADOS EM TRÊS SISTEMAS*

COSTA, Juliano Oliveira da^{1,2}; OSÓRIO, José Carlos da Silveira^{3,4}; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira^{3,4}; ESTEVES, Roger Marlon^{5,4}; HASHIMOTO, Juliano Hideo^{1,4}; MENDONÇA, Gilson de⁶; LEHMEN, Rosilene Inês^{7,4}

* Apoio financeiro do PROAP-CAPES, taxa de bancada CNPQ e FAPERGS,
¹Aluno de Pós-graduação em Zootecnia-FAEM-UFPEL, ²Bolsista Capes, ³Prof. Dr. Dto. de Zootecnia-FAEM-UFPEL, ⁴Bolsista CNPQ, ⁵Mestre UFPel, ⁶ Prof. Dr. UFPel-UNIPAMPA-Zootecnia, ⁷Aluna de Agronomia UFPel, PIBIC.

INTRODUÇÃO

A composição regional consiste na separação da carcaça em cortes pré-fixados, com o objetivo de efetuar uma divisão de acordo com a preferência do consumidor, que difere entre países e dentro de um mesmo País ou região, dependendo do tipo de carcaça e costumes culinários, permitindo o melhor aproveitamento possível da carcaça (Osório, 1992). Na maior parte do Brasil as carcaças ovinas são separadas e comercializadas em quatro cortes principais: pescoço, costilhar, paleta e perna, sendo que o costilhar sofre subdivisões que permite um melhor aproveitamento culinário e homogeneidade na qualidade dos cortes. Podem-se esperar diferenças na proporção dos cortes comerciais da carcaça em função da raça, sexo, peso e sistema de criação (Osório, 1992). A composição ideal da carcaça deve ter uma maior percentagem de cortes de primeira categoria, junto com a maior quantidade possível de músculo, mínima de osso e adequada de gordura, sendo que a ordem de maturidade dos principais componentes do corpo é: esqueleto, músculo e gordura (Fourie et al., 1970; Butterfield et al., 1983; Rosa et al., 2000). Entretanto, quando o nível nutricional é elevado, as raças de maturidade precoce depositam tanto músculo como gordura antes dos ossos e órgãos internos complementarem seu crescimento (Cañeque et al., 1989). A qualidade de uma carcaça pode ser avaliada pela proporção da peças existentes nela, bem como pela qualidade de sua carne. O presente estudo tem como objetivo comparar a composição regional da carcaça de cordeiros e cordeiras Texel x Corriedale em três sistemas.

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 43 cordeiros(as), 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. 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 unidades 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 o 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 vazio, 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 DMS (SAS, 2001).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verifica-se (tabela1), que os sistemas influenciaram significativamente em valores absolutos ($P < 0,005$) sobre alguns componentes regionais da carcaça; apresentando as cordeiras mantidas em campo nativo com a mãe (PNM) maiores pesos de meia carcaça, paleta e perna do que as mantidas em pastagem nativa (PN) e pastagem nativa com suplementação (PNS), sendo que entre estes não houve diferenças nos pesos.

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

| | | 1 (n=15) | 2 (n=13) | 3 (n=15) | F Test |
|-----------|----|----------------|----------------|----------------|--------|
| ½ CARCcor | kg | 5,581 ± 0,197b | 5,551 ± 0,218b | 6,277 ± 0,192a | 0,0216 |
| PESCOÇO | kg | 0,396 ± 0,027 | 0,382 ± 0,026 | 0,425 ± 0,022 | 0,4663 |
| | % | 7,08 ± 0,43 | 6,84 ± 0,31 | 6,74 ± 0,21 | 0,7517 |
| PALETA | kg | 1,108 ± 0,041b | 1,114 ± 0,041b | 1,239 ± 0,033a | 0,0298 |
| | % | 19,90 ± 0,43 | 20,15 ± 0,51 | 19,84 ± 0,43 | 0,8849 |
| PERNA | kg | 2,032 ± 0,069b | 2,030 ± 0,071b | 2,304 ± 0,066a | 0,0087 |
| | % | 36,50 ± 0,55 | 36,68 ± 0,54 | 36,79 ± 0,55 | 0,9275 |
| COSTFIXAS | kg | 0,381 ± 0,026 | 0,370 ± 0,021 | 0,436 ± 0,039 | 0,2613 |
| | % | 6,79 ± 0,31 | 6,64 ± 0,23 | 6,87 ± 0,46 | 0,9068 |

| | | | | | |
|----------|----|---------------|---------------|---------------|--------|
| COSTFLUT | kg | 1,040 ± 0,068 | 1,007 ± 0,067 | 1,178 ± 0,066 | 0,1743 |
| | % | 18,53 ± 0,87 | 18,02 ± 0,69 | 18,67 ± 0,67 | 0,8234 |
| PEITO | kg | 0,624 ± 0,034 | 0,648 ± 0,042 | 0,694 ± 0,040 | 0,4196 |
| | % | 11,19 ± 0,49 | 11,66 ± 0,51 | 11,09 ± 0,60 | 0,7427 |

½ CARC = meia carcaça; COSTFLU = costelas flutuantes e lombo com vazio. Sistemas com letras iguais não diferem a 5% de probabilidade pelo DMS.

Como já era esperado os cordeiros (tabela 2) apresentaram maiores valores (em kg e %) do que as fêmeas, uma vez que a testosterona determina maior proporção de osso, músculo e gordura nos machos não castrados do que nas fêmeas, a uma mesma idade, sendo que as fêmeas apresentam uma maior proporção de gordura em relação aos machos não castrados (Jacobs et al., 1972). Entretanto entre os sistemas estudados apresentaram somente diferença em termos percentuais na perna, sendo que todos os demais componentes regionais dos cordeiros não variaram significativamente. De acordo com Roque (1998), ao aumentar o peso da carcaça fria, aumentará proporcionalmente o peso da paleta e da perna. Quando aumenta o peso da carcaça, aumentam em valores absolutos os pesos de osso, músculo e gordura e conseqüentemente, o peso das regiões da carcaça ou cortes comerciais (Osório et al., 2002b).

Tabela 2. Médias e desvios padrão da composição regional (em kg e %) da carcaça de cordeiros texel x Corriedale terminados em três sistemas.

| | | 1 (n=15) | 2 (n=15) | 3 (n=15) | F Test |
|---------|----|---------------|---------------|---------------|--------|
| ½ CARC | kg | 6,482 ± 0,250 | 6,533 ± 0,281 | 6,681 ± 0,297 | 0,8695 |
| PESCOÇO | kg | 0,495 ± 0,030 | 0,480 ± 0,024 | 0,469 ± 0,028 | 0,7986 |
| | % | 7,64 ± 0,35 | 7,42 ± 0,38 | 7,00 ± 0,25 | 0,3943 |
| PALETA | kg | 1,336 ± 0,049 | 1,319 ± 0,052 | 1,377 ± 0,041 | 0,6800 |
| | % | 20,71 ± 0,42 | 20,36 ± 0,56 | 20,84 ± 0,52 | 0,7832 |
| PERNA | kg | 2,337 ± 0,083 | 2,226 ± 0,085 | 2,318 ± 0,085 | 0,6101 |
| | % | 36,16 ± 0,54 | 34,23 ± 0,67 | 34,90 ± 0,57 | 0,0778 |
| COSTFIX | kg | 0,442 ± 0,033 | 0,474 ± 0,040 | 0,484 ± 0,041 | 0,7157 |
| | % | 6,76 ± 0,31 | 7,13 ± 0,43 | 7,13 ± 0,39 | 0,7337 |
| COSTFLU | kg | 1,179 ± 0,079 | 1,290 ± 0,091 | 1,274 ± 0,095 | 0,6357 |
| | % | 18,02 ± 0,70 | 19,44 ± 0,73 | 18,80 ± 0,68 | 0,3679 |
| PEITO | kg | 0,693 ± 0,030 | 0,745 ± 0,046 | 0,759 ± 0,044 | 0,4814 |
| | % | 10,72 ± 0,30 | 11,43 ± 0,53 | 11,34 ± 0,35 | 0,4145 |

½ CARC = meia carcaça; COSTFIX = costelas fixas; COSTFLU = costelas flutuantes e lombo com vazio. Sistemas com letras iguais não diferem a 5% de probabilidade pelo DMS.

CONCLUSÕES

O sistema de criação influenciou sobre a composição regional da carcaça de cordeiras, o que se reflete na qualidade das carcaças. O sistema PNM apresentou superioridade e relação aos sistemas PN e PNS.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BUTTERFIELD, R.M.; GRIFFITHS, E.A.; THOMPSON, J.M.; ZAMORA, J.; JAMES, A.M. Changes in body composition relative to weight and maturity in large and small strains of Australian Merino rams. 1. Muscle, bone and fat. **Animal Production**. V. 36, p. 29 – 37, 1983.

FOURIE, P.D.; KIRTON, A.H.; JURY, K.E. Growth and development of sheep. II. Effect of breed and sex on the growth and carcass composition of the Southdown and Romney and their cross. **New Zealand Journal of Agricultural Research**. V. 13, p. 753 – 770, 1970.

JACOBS, J.A.; FIELD, R.A.; PERES, J.R.R.; **et al.** Desempenho de cordeiros machos inteiros, machos castrados e fêmeas, alimentados em confinamento. **Ciência Rural**, v.29, n.1, p. 129-133, 1999.

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**. Tese de Doutorado. Universidad de Zaragoza, Espanha. 335 p., 1992.

OSÓRIO, J.C.; OSÓRIO, M.T.; JARDIM, P.O.C., **et al.** **Métodos para avaliação da produção de carne ovina: in vivo na carcaça e na carne**. Editora e Gráfica Universitária – UFPel, Pelotas, RS, 1998a, 107 p.

OSÓRIO, J.C.; OSÓRIO, M.T.; OLIVEIRA, N.M., **et al.** **Produção de carne em cordeiros cruza Border Leicester com ovelhas Corriedale e Ideal**. Revista Brasileira de Zootecnia, Viçosa, v. 31, n.3, p. 1469 -1480, 2002b.

ROQUE, A.P. **Desenvolvimento Relativo dos componentes do peso vivo, da composição regional e tecidual em cordeiros de cinco raças**. **Dissertação de Mestrado**. Universidade federal de Pelotas, Pelotas, RS, 70p, 1998.

ROSA, G. T., PIRES, C. C., SILVA, J. H., MOTTA, O. S., ESSI, M. L.,

VALLENHAUPT, L. S. Crescimento e desenvolvimento de osso, músculo e gordura da carcaça de cordeiros (as) submetidos a três sistemas de alimentação. **Ciência Rural**. Santa Maria, RS. 2000.

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