

**Efeito de diferentes níveis de extrato etéreo na dieta sobre as características subjetivas e instrumentais da carne de cordeiros cruza Lacaune X Corriedale**

**Autor(es):** OLIVEIRA, Lucas Vargas  
**Apresentador:** Lucas Vargas Oliveira  
**Orientador:** Maria Teresa Moreira Osório  
**Revisor 1:** Michelle da Silva Gonçalves  
**Revisor 2:** Marcele Souza Vilanova  
**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

**Resumo:**

A produção de carne de cordeiro de qualidade é uma alternativa viável para a ovinocultura no Brasil. Esta busca atender às exigências do mercado consumidor, o qual, devido à mudança nos hábitos alimentares e a preocupação com a qualidade de vida, têm preferido cada vez mais carcaças com adequada quantidade de gordura, bons rendimentos, maciez e sabor agradável. O uso crescente de estratégias de suplementação alimentar tem sido adotado em oposição aos sistemas tradicionais de terminação a pasto, com o objetivo de diminuir a idade ao abate e melhorar a qualidade da carcaça. Neste trabalho avaliou-se o efeito da alimentação com diferentes níveis de extrato etéreo (3 e 5%) no concentrado, sobre as características objetivas e instrumentais da carne de cordeiros cruza Lacaune e Corriedale. Utilizou-se 14 cordeiros machos não castrados. Os animais foram divididos em dois tratamentos com sete repetições cada. Após 18 horas do abate, foi mensurado na carcaça fria às características subjetivas como marmoreio, textura e cor. Utilizou-se o músculo Longissimus dorsi para as avaliações instrumentais, como pH, temperatura, cor e capacidade de retenção de água. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com dois tratamentos (3% VS 5% de extrato etéreo na ração). Foi utilizado análise de variância e as médias comparadas pelo teste F à 5% de probabilidade de erro. Os valores encontrados na avaliação subjetiva da carne, Textura (1 a 5), Cor (1 a 5) e Marmoreio (1 a 5), não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos ( $P > 0,05$ ), embora os resultados encontrados para marmoreio sejam maiores do que os encontrados por outros autores, bem como nos valores encontrados na avaliação de pH, que embora não apresentassem diferença entre os tratamentos ( $P > 0,05$ ), se apresentaram, acima do intervalo (5,4 - 5,6) considerado normal, provavelmente decorrente do estresse sofrido pelos cordeiros ao serem apartados das mães, 15 horas antes do período de abate. Nas avaliações objetivas referentes à cor e temperatura, não foram encontradas diferenças ( $P > 0,05$ ) entre os tratamentos, assim como a avaliação da capacidade de retenção de água (CRA) mostrou-se semelhante aos resultados obtidos por outros autores. Conclui-se que os diferentes níveis de extrato etéreo utilizados na terminação de cordeiros cruza Lacaune x Corriedale não influenciaram nas características subjetivas e instrumentais da carne.