



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA, PERDA DE PESO POR COCÇÃO, FORÇA DE CISALHAMENTO E PH DO LONGISSIMUS DORSI DE BORREGOS SANTA INÊS ABATIDOS EM DIFERENTES PESOS

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

CORREIA; Ster Veríssimo¹, BRITO; Ingrid Rodrigues Sousa², PIMENTEL; Patrícia Guimarães³, NETO; Antonio de Sousa Brito⁴, RÉGO; João Paulo Arcelino do⁵

RESUMO

Os parâmetros físicos da carne são importantes para a determinação da qualidade da carne de ovinos. O pH da carne, por exemplo, está relacionado diretamente aos parâmetros de cor, capacidade de retenção de água, perda de peso por cocção e maciez, alterando, portanto, as características organolépticas da carne. Tais parâmetros podem ser influenciados pelo peso de abate. Portanto, objetivou-se, com o presente estudo, avaliar o pH, a capacidade de retenção da água (CRA), as perdas de peso por cocção (PPC) e a força de cisalhamento (FC) do músculo *Longissimus dorsi* de borregos Santa Inês confinados abatidos em diferentes pesos. Foram utilizados 24 borregos Santa Inês, não castrados, com peso corporal médio inicial de $16,53 \pm 1,92$ kg, e aproximadamente, 80 dias de idade. Os tratamentos experimentais consistiram em quatro pesos ao abate (26; 32; 38 e 44 kg), com seis repetições cada. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado. A ração foi formulada para suprir as exigências de borregos para ganho diário de 200 gramas, com relação volumoso:concentrado de 60:40. Como procedimento de abate, foi realizada a insensibilização mecânica dos animais, na região atla-occipital, seguida por sangria pela secção da carótida e jugular. Após a esfola e evisceração, as carcaças foram refrigeradas em câmara fria a 4°C, por 24 horas. Posteriormente, o músculo *Longissimus dorsi* foi retirado da região lombar da meia carcaça esquerda pelo corte entre a 10 e a 13ª vértebra torácica. Para determinação dos parâmetros físicos da carne, foram determinados o pH, CRA (%), a PPC (%), e a FC (kgf cm⁻²) do *Longissimus dorsi*. Foram realizadas análises de variância e regressão, sendo considerado nível de significância de 0,05. Com o aumento do peso de abate, houve incremento linear no pH medido após o armazenamento e descongelamento da carne ($P < 0,05$). Os animais abatidos com 38 e 44 kg apresentaram valores de pH de 5,9 e 5,8, respectivamente, acima do desejado para a carne ovina. Contudo, esses resultados não parecem ter influenciado negativamente nenhum parâmetro de qualidade. A CRA apresentou comportamento quadrático com o aumento do peso de abate, sendo o valor máximo de 42,11% obtido no peso de abate de 35,13 kg. A PPC apresentou comportamento quadrático com o aumento do peso de abate, com valor mínimo (34,84%), observado com o abate aos 34,55 kg, indicando que a carne desses animais apresentou menores perdas de exsudato. A FC apresentou comportamento linear crescente para o aumento do peso de abate, onde para cada quilograma acrescido ao peso

¹ Graduanda em Zootecnia - UFC, sterverissimo@gmail.com

² Mestre em Zootecnia - UFC, ingriids@hotmail.com

³ Professora do Departamento de Zootecnia - UFC, pgpimentel@hotmail.com

⁴ Doutorando em Zootecnia - UFC, britows11@gmail.com

⁵ Professor do Instituto Federal do Ceará - IFCE/Boa Viagem, joaopaulo.rego@gmail.com

de abate, a força necessária para comprimir e cortar a carne aumentou 0,310 kgf cm⁻². Os valores para FC foram inferiores a 8 kgf cm⁻², classificando as carnes dos borregos, em todos os pesos de abate estudados, como macia. Portanto, o peso de abate influencia as características físicas da carne de borregos Santa Inês confinados.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, Maciez, Pequenos ruminantes, Qualidade da carne

¹ Graduanda em Zootecnia - UFC, sterverissimo@gmail.com

² Mestre em Zootecnia - UFC, ingriids@hotmail.com

³ Professora do Departamento de Zootecnia - UFC, pgpimentel@hotmail.com

⁴ Doutorando em Zootecnia - UFC, britows11@gmail.com

⁵ Professor do Instituto Federal do Ceará - IFCE/Boa Viagem, joaopaulo.rego@gmail.com