

## Teor de gordura das carnes de ovinos das raças Corriedale e Ideal oriundos do Alto Camaquã: resultados parciais

Priscila Natali Silveira Campos<sup>1</sup>; Grazielle Lisboa Mello<sup>1</sup>; Ingrid Pedrosa Torbes<sup>2</sup>; Renan Assis Martins Acosta<sup>2</sup>; Citieli Giongo<sup>3</sup>; Elen Silveira Nalério<sup>4</sup>

A gordura é um dos componentes da carne relacionado diretamente ao sabor e às questões nutricionais de interesse da população. O objetivo deste estudo foi quantificar o teor de gordura da carne de ovinos das categorias cordeiro, borrego e descarte, das raças Corriedale e Ideal procedentes do território do Alto Camaquã. Foram avaliados 138 animais, sendo 76 da raça Ideal (cordeiros = 30, borregos = 30, descarte = 16) e 62 Corriedale (cordeiros = 28, borregos = 28, descarte = 06). Foram utilizadas amostras do músculo *Longissimus dorsi*, o qual foi moído, seco em estufa à 100°C e triturado. O teor de gordura foi determinado por gravimetria da amostra seca após passar por extração em éter de petróleo no extrator de gordura (Ankom®). Os dados foram analisados utilizando o procedimento GLM\_ANOVA do software NCSS(2007), admitindo-se nível de significância  $P < 0,05$  no teste de médias Tukey-Kramer. Foi observada diferença significativa ( $P < 0,001$ ) entre as amostras das diferentes categorias, raças e no efeito raça\*categoria. Amostras da raça Corriedale apresentaram teor de gordura médio de 4,5% e os da raça Ideal 6.5%. Quando agrupados por categoria, os dados obtidos foram: cordeiro 3,08%, borrego 5,3% e descarte 7.7%. Avaliando o efeito raça\*categoria obteve-se: cordeiro-ideal 2,6%, borrego-ideal 5,2% e descarte-ideal 10,7%; cordeiro-corriedale 3,5%, borrego-corriedale 5,3% e descarte-corriedale 4,7%. Não houve diferença significativa no teor de gordura entre borregos Corriedale e Ideal. Conclui-se que tanto a raça, quanto a categoria dos ovinos influenciam no teor de gordura da carne. Sendo os animais mais jovens e de raças com dupla aptidão com menor engorduramento, quando comparados com animais de raça laneira.

**Palavras-chave:** qualidade de carne; categoria; raça.

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos, UNIPAMPA, Bolsista Embrapa, priscilasilveira.c@gmail.com; grazidp@hotmail.com.

<sup>2</sup> Acadêmico do Curso de Zootecnia, UNIPAMPA - Campus Dom Pedrito, RS, Bolsista Embrapa torbes.ingrid@hotmail.com; acosta\_renan@yahoo.com

<sup>3</sup> Analista da Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. citieli.giongo@embrapa.br;

<sup>4</sup> Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS, elen.nalerio@cpssul.embrapa.br