



43ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia
24 a 27 de Julho de 2006
João Pessoa - PB

RENDIMENTO E AVALIAÇÃO DE CARÇA DE OVINOS CONFINADOS SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS

HENRIQUE NUNES PARENTE(1); THÉA MIRIAN MEDEIROS MACHADO(2); FABIANNO CAVALCANTE DE CARVALHO(3); RASMO GARCIA(4); MARCOS CLÁUDIO PINHEIRO ROGÉRIO(5); ANA SANCHA MALVEIRA BATISTA(6); NELSON BARROS(7); ANDERSON DE MOURA ZANINE(8)

(1) Engenheiro Agrônomo, Doutorando em Zootecnia, Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Zootecnia, Areia PB, Brasil, hnparente@bol.com.br

(2) Médica Veterinária, PhD. Professora da Universidade Federal de Viçosa.

(3) Engenheiro Agrônomo, Professor da Universidade Estadual Vale do Acaraú.

(4) Engenheiro Agrônomo, Professor da Universidade Federal de Viçosa.

(5) Médico Veterinário, Professor da Universidade Estadual Vale do Acaraú.

(6) Engenheira de alimentos, Doutoranda em Zootecnia da Universidade Federal da Paraíba

(7) Engenheiro Agrônomo, Pesquisador da Embrapa Caprinos

(8) Zootecnista, Doutorando em Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa

RESUMO

A demanda de carne ovina tem crescido bastante nos últimos anos no Brasil, todavia, em função das exigências do consumidor faz-se necessário melhor entendimento de suas carcaças. Nesse sentido, foram abatidos 20 ovinos, machos, inteiros, com idade média de sete meses e com peso vivo médio de 25,0 kg, após confinados, para proceder ao rendimento e avaliação de suas carcaças. Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos e cinco repetições por tratamento, sendo estes, (milho + soja + feno de tifton 85), (milho + soja + caju + feno de tifton 85), (milho + soja + maracujá + feno de tifton 85) e (MDPS + feno de leucena + feno de tifton 85). Os resultados foram submetidos à análise de variância pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. Os rendimentos de carcaça quente e fria, em percentagem, para os tratamentos foram ($P > 0,05$) 40,06a, 41,73a, 41,39a, 40,33a e 38,55a, 41,00a, 40,02a, 39,07a, respectivamente. Não se observou diferença ($P > 0,05$) entre o rendimento dos órgãos, área de olho de olho de lombo e espessura de gordura de lombo. A conformação e a classificação de gordura variaram de (R, P, O) e de magra a muito gorda, respectivamente. A coloração das carcaças foi classificada como normais.

PALAVRAS-CHAVE

área de olho de lombo, conformação, gordura.

STORAGE AND CARCASS EVALUATION OF BORDERED OVINE SUBJECTED TO DIFFERENT DIETS

ABSTRACT

Bovine meat demand has been increased last years in Brazil, so, functioning of consumer exigencies is necessary a better knowlegment of rits carcass. On this way, had been slaughtered 20 ovines, males, wholes, with medium age of 7 months and alive weight af 25,0 kg, after bordering, to proceed storage

and evaluation of its carcass. It had been used an entirely randomized block with 4 treatments and 5 repetitions per treatment, being these ones, (corn + soya + tifton hay 85), (corn + soya + cashew fruit + tifton hay 85), (corn + soya + passion fruit + tifton hay 85), (MDPS + leucena hay + Tifton hay 85). Results were subject to variance analysis by Tukey test level 5% of probability. Hot and cold carcass, in percentage to the treatments were ($P>0,05$) 40,06a, 41,73a, 41,39a, 40,33a e 38,55a, 41,00a, 40,02a, 39,07a, respectively. It had not been observed difference ($P>0,05$) among organs storage, eye area and fat espessure. Resignation and fat classification of (R, P, O) and thin/fat, respectively. Carcass coloring was classified as normal.

KEYWORDS

loin eye area, resignation, fat.

INTRODUÇÃO

A ovinocultura no Nordeste brasileiro, em particular, sempre foi uma atividade de grande relevância econômica e social, por suprir de carne a preços mais acessíveis às populações rurais e das periferias das grandes cidades. Apesar disso, esta atividade é caracterizada como de baixo rendimento.

Apesar da aptidão para produção de carne no Nordeste a grande maioria das raças se caracteriza por apresentar carcaças leves, com planos musculares pouco desenvolvidas e pouco arredondadas, inferiores aos animais altamente especializados.

A composição consiste na separação da carcaça, dando origem a peças de menor tamanho, a fim de proporcionar melhor aproveitamento da carcaça na culinária e facilitar sua comercialização. Além da carcaça, os demais componentes do peso vivo apresentam interesse comercial, a não carcaça. Segundo Pires et al. (2000), o cordeiro apresenta os maiores rendimentos, por isso o estudo dos constituintes do corpo do animal (patas, sangue, pele e vísceras) e as características da carcaça (gordura, classificação, coloração) auxiliam na determinação do peso ótimo do abate.

Dentro deste universo, é preciso verticalizar a produção, trazer uma maior tecnificação e competitividade aos criatórios para o atendimento das exigências quantitativas e qualitativas do mercado, aliado a resultados lucrativos.

Objetivou-se com este experimento avaliar as carcaças e seus rendimentos de ovinos mestiços Santa Inês alimentados com diferentes dietas na região Nordeste do Brasil.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi conduzido no período de julho a setembro de 2005 na Fazenda Experimental Vale do Acaraú pertencente à Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA) no município de Sobral.

Foram utilizados 20 ovinos mestiços Santa Inês, machos, inteiros, com peso vivo médio de 25,0 kg e idade média de sete meses.

Os animais foram abatidos ao final do confinamento, com 16 horas de jejum prévio de água e alimento. O abate foi realizado no frigorífico Ovicap, localizado no município de Senador Sá - CE, aproximadamente a 50 Km de Sobral. Foram realizadas pesagens pré-abate, de carcaça quente e fria, esta 24 horas em câmara fria a 2 °C. Foram determinados o peso de abate (PA), o peso de carcaça quente (PCQ), o rendimento de carcaça quente ($RCQ = PCQ/PA \times 100$), o peso de carcaça fria (PCF) e o rendimento de carcaça fria ($RCF = PCF/PA \times 100$), segundo as técnicas descritas por (OSORIO et al., 1998). O rendimento de carcaça quente foi obtido pela relação entre o peso vivo pré-abate e o peso da carcaça quente logo após a retirada dos componentes não pertencentes a esta. Em seguida, procedeu-se a avaliação das carcaças e os cortes com suas respectivas pesagens: pescoço, paleta, costelas, lombo, pernil, espinhaço e filé.

A avaliação da conformação da carcaça foi subjetiva por classificação de um técnico, conforme metodologia proposta por Sãnudo e Sierra (1986). A área de olho de lombo e espessura de gordura do lombo foi realizada como auxílio de um paquímetro com precisão de 0,05 mm. Para análise dos

rendimentos das carcaças quente e fria, área de olho de lombo e espessura de gordura do lombo foi utilizado o delineamento inteiramente casualizado com quatro tratamentos e cinco repetições por tratamento. No longissimus dorsi determinou-se a espessura de gordura e área de olho de lombo.

Os resultados foram submetidos à análise de variância efetuando-se a comparação das médias pelo teste de Tukey ao nível de 5 % de probabilidade utilizando-se o programa SAS (Statistical Analysis System, 1996).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Não foi observado diferença estatística ($P>0,05$) entre os tratamentos para rendimento de carcaça. Os rendimentos de carcaça quente e fria foram, em média, 40,88% e 39,66%, respectivamente. A não variação entre os rendimentos das carcaças deve-se a homogeneidade das dietas e ao padrão racial semelhante dos animais, bem como a utilização do mesmo sistema de terminação. Na Tabela 1 encontram-se os valores de rendimento de carcaça, área de olho de lombo e espessura de gordura do lombo, de ovinos confinados submetidos a diferentes dietas.

Os valores observados foram inferiores aos relatados por Garcia e Silva Sobrinho (1998). Estes autores relatam valores de RCQ de 45,44; 43,98; 43,28; 42,48 e RCF de 43,97; 42,47; 41,93; 40,83, possivelmente devido à idade dos animais e a utilização de raça especializada para produção de carne. A utilização de raças especializadas justifica valores superiores, mostrando a influência do genótipo no ganho de peso.

Ainda, estes valores encontrados foram inferiores aos encontrados por (Carvalho et al., 1980) que relatam valores de RCQ e RCF de ovinos mestiços Corriedale, Ideal, Romney Marsh e cruzas de 52,0 e 50,5 %, respectivamente.

Não houve diferença estatística ($P>0,05$) para área de olho de lombo e espessura de gordura de lombo entre os tratamentos. A cobertura de gordura é influenciada pelo teor de energia da dieta. A utilização de dietas isoenergéticas não propiciou observar diferença entre os tratamentos.

Em relação à área de olho de lombo, Carvalho et al. (1980), trabalhando com cordeiros das raças Corriedale, Ideal, Romney Marsh e cruzas, com 120 dias de idade e abatidos com cerca de 21 kg, verificaram área de olho de lombo muito superior à deste trabalho, com 752 mm². Cumpre salientar, que a utilização de raças altamente especializadas com padrão genético muito superior dos animais e a utilização de dietas com alto valor energético levam a encontrar esses valores superiores.

Na Tabela 2 encontra-se o rendimento médio dos cortes, em percentagem, nos respectivos tratamentos. Não houve diferença estatística ($P>0,05$) entre os cortes feitos para todos os tratamentos. Os rendimentos dos cortes seguiram a mesma tendência das carcaças, bem como a área de olho de lombo e a espessura de gordura do lombo. Na Tabela 3, encontram-se os valores referentes à conformação, classificação e coloração das carcaças. A conformação das carcaças e a classificação apresentaram certa variação, sendo estas explicadas pelas características pertinentes aos animais, uma vez que os as dietas eram semelhantes quanto ao valor protéico e energético e utilizou-se o mesmo sistema de terminação. A utilização de animais mestiços propicia certa heterogeneidade nos padrões qualitativos avaliados. A coloração das carcaças foi considerada normal, em virtude do confinamento, que propicia boas condições de terminação, e das condições de pouco estresse aos animais, propiciada pelo adequado manejo no confinamento e pré-abate. A manutenção das carcaças em condições normais de pH e em câmara fria com temperatura adequada justifica também o resultado. Segundo Sãnudo e Sierra (1986), a conformação da carcaça está fundamentalmente influenciada pela base genética, sendo que as raças bem conformadas, de clara aptidão para a produção de carne, transmitem a seus descendentes uma morfologia adequada, enquanto as raças rústicas apresentam, em geral, carcaças com deficiente grau de massa muscular e acabamento irregular, assim, a conformação das carcaças avaliadas está entre os padrões avaliados.

CONCLUSÕES

A utilização das diferentes dietas para ovinos confinados não influenciou o rendimento de carcaça, o rendimento dos cortes, a área de olho de lombo e a espessura de gordura do lombo.

A variação observada na conformação e classificação das carcaças se deve as variações pertinentes aos animais.

As carcaças apresentaram coloração normal.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(1) GARCIA, C. A.; SILVA SOBRINHO, A.G. Desempenho e característica de carcaça de ovinos alimentados com resíduo de panificação “biscoito”. Revista Brasileira de Zootecnia, v.28, n.2, p.352 – 360, 1998.

(2) OSÓRIO, J.C., OSORIO, M.T.M., JARDIM, P.O. Métodos para avaliação da produção de carne ovina: “in vivo” na carcaça e na carne. Pelotas: UFPel, 1998. 107p.

(3) CARVALHO, J.B.P.; PEDROSO, J.R.; FIGUEIRÓ, P.R.P. et al. Alguns fatores que afetam o rendimento da carne ovina. Ciência Rural, v.10, n.2, p.95-104, 1980.

(4) PIRES, C.C., SILVA, L.F., FARANATTI, L.H.E. et al. Crescimento de cordeiros abatidos com diferentes pesos. 2. Constituintes corporais. Ciência Rural, v.30, n.5, p.869-873, 2000.

(5) SÁNUDO, S., SIERRA, I. Calidad de la canal em la espécie ovina. Ovino, Barcelona: n.1, p.127-153, 1986.

(6) STATISTICAL ANALYSIS INSTITUTE INC. SAS/SAT®. SAS user's guide: Statistics. 6.11 Edition, Cary: SAS Institute Inc.; 1996.