



12ª Mostra de Iniciação Científica - ISBN 978-85-63570-21-5

CIENCIAS AGRÁRIAS

CARACTERIZAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DA CARNE DE CORDEIROS DO ALTO CAMAQUÃ

AUTORES: DOUGLAS CRISTIANO FISCHER

COAUTORES: LIÉLI SEVERO PEREIRA BORGES - MARCOS FLAVIO SILVA
BORBA - LOUISE DIAS BORGES

ORIENTADOR SERGIO SILVEIRA GONZAGA

RESUMO: No Rio Grande do Sul, o território formado pela parte superior da bacia do rio Camaquã, localizada sobre a formação geológica do Escudo Sulriograndense conforma o Alto Camaquã, que ocupa uma área de 13.300 km², englobando os municípios de Bagé, Caçapava do Sul, Canguçu, Encruzilhada do Sul, Lavras do Sul, Pinheiro Machado, Piratini, Santana da Boa Vista. Atualmente encontra-se em andamento na Embrapa Pecuária Sul o projeto de pesquisa intitulado “Bases Científicas para a caracterização das Carnes de Ovinos e Caprinos do Alto Camaquã”, que contempla descrição do ambiente natural, dos sistemas de produção até a avaliação de carcaças e carne. Foram acompanhados entre novembro de 2013 a maio de 2014, 170 cordeiros nascidos entre agosto e setembro de 2013. Os animais foram identificados, pesados e avaliados a sua condição corporal através de palpação na região lombar e classificação segundo uma escala entre 1 e 5 (1 - muito magro; 5 - muito gordo). Com base nestes parâmetros foram selecionados 30 cordeiros Ideal e 30 Corriedale, dos quais foram tomadas as seguintes medidas in vivo: Altura Anterior (AA), Altura Posterior (AP), Comprimento e Perímetro Torácico (PT). Os ovinos foram abatidos no dia 22 de maio de 2014 em um frigorífico de Inspeção Estadual (Frigorífico Produçarcarnes). Antes da estocagem das carcaças na câmara fria, foi realizada a medida do pH zero. As carcaças permaneceram por 24 horas em câmara fria e após esse período foi realizada a determinação do pH 24h post mortem com peagâmetro portátil. Foram realizadas medidas objetivas das carcaças como peso de carcaça fria, comprimento de carcaça, perímetro de antebraço e comprimento de traseiro. Após o período de refrigeração, os lombos foram coletados e encaminhados ao Laboratório para o preparo das amostras. Cada lombo foi alíquotado em três diferentes porções, as quais foram destinadas especificamente para cada análise [textura; AOL (área de olho de lombo), EGS (espessura de gordura subcutânea), cor e pH; análises sensoriais]. As amostras serão descongeladas sob refrigeração por 24h e após submetidas à análise físico-química. Será avaliada a área de olho de lombo (AOL), mensuração da espessura de gordura subcutânea (EGS) e demais análises. Em termos de curva de crescimento dos animais os resultados ficaram dentro do esperado, pois os animais tiveram excelente ganho de peso nos três primeiros meses (aleitamento), mas com



12ª Mostra de Iniciação Científica - ISBN 978-85-63570-21-5

perda de peso e condição corporal nos outros quatro meses. Em relação ao rendimento de carcaça os animais da raça Ideal tiveram melhor rendimento. Os resultados obtidos até o momento (parâmetros in vivo) estão de acordo com o esperado para as raças avaliadas e constituem os primeiros dados para a descrição das carnes de cordeiros deste território com a finalidade de se promover a qualidade dos produtos que são vinculadas a origem.

PALAVRAS CHAVES: Território/ambiente natural/origem