

ANÁLISE SENSORIAL DA CARNE DE CORDEIROS TERMIANDOS EM PASTAGEM DE BRACHIARIA BRIZANTHA cv. MARANDU E PANICUM MAXIMUM cv. ARUANA.

SILVA, Adrielly Lais Alves da¹ (drilais@hotmail.com); **ROSSATTI, Juliana**² (julianna_rossatti@yahoo.com.br); **VEGA BRITEZ, Gustavo**³ (gda_vega@hotmail.com); **RETORE, Marciana**⁴ (marciana.retoe@embrapa.br); **HIRATA, Adriana Sathie Ozaki**⁵ (adrianahirata@ufgd.edu.br); **VARGAS JUNIOR, Fernando Miranda de**⁶ (fernandojunior@ufgd.edu.br);

¹ Discente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados-MS; PIBIC/CNPq;

² Mestranda do programa de pós-graduação em Produção Animal da UFGD –Dourados-MS;

³ Mestre em Zootecnia pela UFGS; Dourados-MS;

⁴ Pesquisadora da Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados – MS;

⁵ Técnica do Laboratório de Análise de Produtos Agropecuários da UFGD - Dourados;

⁶ Docente do programa de pós-graduação em Produção Animal/Zootecnia da UFGD –Dourados-MS;

A pastagem compõe a maior parte da dieta dos animais da pecuária brasileira e a alimentação relaciona-se diretamente com a composição (química, sensorial) da carne produzida por esses animais. Objetivou-se avaliar o efeito das pastagens *Brachiaria brizantha* cv. marandu e o *Panicum maximum* cv. aruana sobre as propriedades sensoriais da carne de cordeiros. Foram utilizados 36 cordeiros mestiços Suffolk, não castrados, com peso corporal médio inicial de 22,54±2,72 kg, divididos aleatoriamente em dois grupos de 18 animais. Os cordeiros permaneceram em pastejo em cada pastagem até que atinjam escore de condição corporal de 2,5 e/ou sete meses de idade, onde posteriormente foram abatidos de acordo com as normas de abate humanitário após o abate, as carcaças foram resfriadas à 4°C por 24 horas e em seguida retirado o músculo *Longissimus thoracis et lumborum*. Na análise sensorial, as amostras foram assadas até atingirem temperatura superior a 70°C no seu centro geométrico, monitorado com termômetro digital. Após o resfriamento, os cortes foram identificados e subdivididos em cubos de 2cm e adicionado glutamato de sódio. Posteriormente, foram servidos em recipientes plásticos a um painel de 145 provadores não treinados que avaliaram sensorialmente os atributos: aparência, sabor, sabor de gordura, odor, maciez e avaliação da forma global, utilizando-se escala hedônica de 10 pontos, caracterizadas como: não gosto nada, desgostei moderadamente, indiferente, gostei moderadamente e gostei muito. De forma geral todas as carnes foram bem aceitas pelos consumidores. Não houve efeito ($P>0,05$) das diferentes pastagens na dieta para as características de sabor, sabor de gordura, odor, maciez e apreciação global. No entanto, a no aspecto aparência, a carne dos animais que consumiram o capim Aruana (8,11±1,87) teve preferência ($P=0,023$) pelos consumidores em relação a carne dos animais que consumiram capim Marandu (7,73±2,36). Portanto, nos resultados encontrados, constata-se que houve boa aceitação pelos consumidores e que a preferência independe do tipo de pastagem consumida.

Palavras-chave: carne ovina, qualidade, preferência do consumidor.

Agradecimentos: ao CNPq, pela concessão de bolsa de estudo.