



Rendimento de cortes comerciais de ovelhas de descarte Santa Inês recebendo óleo de licuri

Cinthia Priscilla Lima Cavalcanti¹; Fernanda Souza Costa¹; Alex Domingos da Silva¹; Elvies Oliveira da Silva¹; Naiane Darklei dos Santos Silva²; Gherman Garcia Leal de Araujo³; Maria Helena Tavares de Matos¹; Mário Adriano Ávila Queiroz¹

¹Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF, Petrolina-PE; ²Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE(RENORBIO), Recife - PE; ³Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA Semiárido, Petrolina - PE

Resumo: Para atender ao mercado consumidor, a indústria de alimentos tem buscado padronizar a carcaça ovina comercializada em termos de peso, proporção de músculos e gordura, aspectos intimamente ligados a composição regional da mesma. Logo, o estudo teve por objetivo avaliar a influência de quatro níveis de inclusão de óleo de licuri sobre o rendimento dos cortes cárneos de ovelhas de descarte, com peso corporal médio de 36,7kg. O delineamento experimental usado foi em blocos casualizados, com quatro tratamentos (0, 2, 4 e 5% de óleo de licuri) e oito repetições. Os animais foram abatidos, eviscerados e cabeça e os membros retirados para obtenção das carcaças. As carcaças identificadas e pesadas permaneceram por 24h na câmara fria, para posterior obtenção e pesagem da meia carcaça e dos respectivos cortes. Somente o peso da meia carcaça e os rendimentos de matambre e do pernil exibiram diferenças significativas entre os tratamentos ($P < 0,05$). Foram verificadas quedas no rendimento de matambre e no peso médio da carcaça, ao passo que o rendimento de pernil sofreu incrementos com a inclusão de óleo de licuri. Inclusões de até 5% de óleo de licuri na dieta de ovelhas de descarte proporcionam melhores resultados de rendimentos de pernil e perdas nos rendimentos de matambre, bem como no peso médio da meia carcaça.

Palavras-chave: carne; composição regional; qualidade

Yield of commercial cuts of Santa Inês sheep discarded by licuri

Abstract: In order to serve the consumer market, the food industry has sought to standardize the commercialized sheep meat in terms of weight, proportion of muscles and fat, aspects closely linked to the regional composition of the same. Therefore, the study aimed to evaluate the influence of four levels of inclusion of licuri oil on the yield of meat cuts of discard sheep, with average body weight of 36.7 kg. The experimental design used was in randomized blocks, with four treatments (0, 2, 4 and 5% of licuri oil) and eight replications. The animals were slaughtered, gutted and head and the limbs removed to obtain the carcasses. The identified and weighed carcasses remained for 24 hours in the cold room, for later obtaining and weighing the half carcass and the respective cuts. Only the half carcass weight and matambre and shank yields showed significant differences between treatments ($P < 0.05$). Decreases in matambre yield and average carcass weight were observed, whereas the perch yield increased with the addition of licuri oil. Inclusions of up to 5% of licuri oil in the discard sheep diet provide better shank yields and yield losses, as well as the mean weight of the half carcass.

Keywords: meat; quality; regional composition

INTRODUÇÃO

Diferentemente de outras regiões do país, no Nordeste as carcaças são comercializadas inteiras ou em meias carcaças, o que desmotiva a realização de estudos relacionados a composição regional ou as características físicas da mesma. Contudo, mudanças estão ocorrendo devido a maior procura por cortes especiais e com qualidade.

Para atender a esta nova demanda, os frigoríficos têm buscado padronizar peso, proporção de músculos e gordura, e a qualidade da carcaça ovina comercializada. Tal fim pode ser alcançado ao estimar a participação de cada corte na carcaça, ou seja, avaliar a composição corporal de um determinado grupo genético permitiria ao produtor estabelecer com maior precisão o peso ideal de abate, buscando favorecer a valorização do produto, de acordo com Monte et al. (2007).

Alguns autores como Landim et al. (2007) observaram uma correlação entre o peso vivo ao abate e o rendimento dos cortes cárneos, ao verificar que os animais com maior peso vivo ao abate apresentaram um aumento no peso nos componentes da carcaça, e vice-versa.

Para Nóbrega et al. (2013), a qualidade da carcaça está diretamente relacionada a sua composição regional, sendo preferível uma maior participação dos cortes primeira (perna e lombo). Por outro lado, a proporção dos cortes pode ser influenciada por diversos fatores ligados ao animal ou ao meio que está inserido, como idade, peso, raça e dieta.

Uma vez que o rendimento dos cortes e da carcaça pode ser influenciado pela composição nutricional da dieta, principalmente no que diz respeito ao teor de energia, o conhecimento de fontes energéticas alternativas sobre tais características, pode gerar informações essenciais a cadeia produtiva da carne ovina, desde o ponto de vista econômico ao produtivo.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a influência de quatro níveis de inclusão de óleo de licuri (*Syagrus coronata*) sobre o rendimento dos cortes cárneos de ovelhas Santa Inês de descarte.

MATERIAIS E MÉTODOS

O experimento foi conduzido no Laboratório de Exigência e Metabolismo Animal (LEMA) da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Campus Ciências Agrárias, no município de Petrolina – PE. Foram utilizadas 32 fêmeas adultas, múltiparas e não lactentes da raça Santa Inês (peso médio inicial de $36,7 \pm 0,87$ kg e idade médias de 2 a 3 anos) confinadas em baias individuais de 2,42 m² providas de comedouros e bebedouros individuais, com piso de chão batido e cobertura de telhas de zinco. Os animais foram identificados e distribuídos conforme o peso em blocos com quatro dietas experimentais isoprotéicas sem e com uso de óleo de licuri (2, 4 e 5%).

As dietas experimentais foram formuladas segundo o NRC (2007) com 15% de PB, para ganho de peso de 40g/dia, com relação volumoso:concentrado de 50:50. O volumoso consistiu em capim elefante picado e o concentrado, em grãos de milho moído, farelo de soja, mistura mineral e fostafo bicálcico.

Diariamente as dietas foram fornecidas (às 9h e 15h) e ajustadas estimando o consumo de matéria seca, de forma a permitir 10% de sobras. As pesagens dos animais foram realizadas a cada sete dias, com jejum alimentar de 16 horas para determinação do ganho de peso diário, e o período experimental teve duração de 63 dias.

Ao fim do período experimental, após permanecerem 16 horas em jejum de sólidos, os animais foram pesados, obtendo-se o peso vivo ao abate e abatidos. Os animais foram abatidos mediante atordoamento por eletroanestesia seguida de sangria, através de um corte na veia jugular e na artéria carótida. Posteriormente, a pele foi retirada e as vísceras coletadas e pesadas.

Imediatamente após a evisceração, a cabeça foi retirada e os membros anteriores e posteriores foram seccionados nas articulações carpo-metacarpiana e tarso-metatarsiana. As carcaças identificadas, lavadas e pesadas foram transferidas para uma câmara fria a uma temperatura de 5°C, onde permaneceram por 24 horas, penduradas pelos tendões, em ganchos apropriados, para posterior pesagem. Por fim, por meio de uma serra elétrica, as carcaças foram cortadas longitudinalmente em duas partes, no qual a metade esquerda foi seccionada em seis cortes: pescoço (região formada pelas setes vertebra cervicais), paleta (obtida através de um na região axilar, através da incisão dos tecidos que unem a escápula e o úmero à região torácica), costela ou costilhar (compreenderam as doze primeiras vertebra torácicas), lombo (região formada pela seis vertebra lombares), penil (região obtida por meio de um corte separando a última vértebra lombar da primeira vértebra sacral) e matambre ou serrote (obtido por meio de um corte em linha reta na região do flanco), os quais foram pesados e embalados.

O delineamento experimental utilizado foi em blocos casualizados com quatro tratamentos e oito repetições. Os dados foram submetidos ao teste de normalidade e análise de variância e regressão polinomial, utilizando os procedimentos univariate, Glm e Reg pelo SAS respectivamente (SAS, 2003).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1, pode observar que somente o peso da meia carcaça e os rendimentos do matambre e do pernil exibiram diferenças significativas entre os tratamentos ($P < 0,05$). Nota-se que as inclusões de óleo promoveram menores peso da meia carcaça e queda no rendimento do matambre, exibindo uma resposta linear decrescente com redução de 19,47% e 1,69%, respectivamente, quando comparados os níveis extremos de inclusão (0 e 5%).

Tabela 1. Valores médios dos rendimentos de cortes comerciais, em %, de ovelhas de descarte da raça Santa Inês de acordo com os tratamentos.

VARIÁVEIS	NÍVEIS (%)				EPM ⁽¹⁾	EP ⁽²⁾	
	0	2	4	5		L	Q
Meia carcaça (g)	10.621,25	10.114,75	9.180,25	8.552,86	216,85	* ¹	0,42
Costela (%)	26,36	26,80	26,84	26,06	0,27	0,84	0,30
Lombo (%)	9,13	8,53	8,90	8,62	0,13	0,33	0,40

Matambre (%)	5,99	5,38	5,03	4,30	0,14	* ²	0,43
Paleta (%)	16,95	17,06	17,55	17,90	0,22	0,11	0,61
Pernil (%)	31,34	32,33	32,85	33,32	0,19	* ³	0,68
Pescoço (%)	10,22	9,88	8,83	9,79	0,24	0,18	0,39

*Significativo $P < 0,05$. ⁽¹⁾Erro-padrão da média. ⁽²⁾Efeito de probabilidade, teste de polinômio ortogonal, resposta linear ou quadrática.

$$^1y = 10747 - 409,05x, R^2 = 0,43; ^2y = 6,02 - 0,30x, R^2 = 0,55; ^3y = 31,41 + 0,38x, R^2 = 0,51$$

Além disso, constatou-se um crescimento linear ($P < 0,05$) no rendimento de pernil a medida em que aumentou a inclusão de óleo de licuri na dieta. Tal resultado pode ser atribuído ao desenvolvimento intermediário da musculatura deste corte, e assim a velocidade em depositar tecido adiposo em relação aos demais cortes (HAMMOND, 1965).

Não houve diferença ($P > 0,05$) entre os níveis de inclusão estudados para os cortes costela, lombo, matambre ou vazio, paleta e pescoço, cujas médias foram 26,53; 8,80; 5,30; 17,35 e 9,68%. Por se tratar de fêmeas adultas, e portanto, animais com o tecido muscular completamente desenvolvido, estes cortes comerciais evoluíram em peso e proporções equivalentes entre os tratamentos.

CONCLUSÃO

Inclusões de até 5% de óleo de licuri na dieta de ovelhas de descarte proporcionam melhores resultados de rendimentos de pernil e perdas nos rendimentos de matambre, bem como no peso médio da meia carcaça.

APOIO

A FACEPE pela concessão da bolsa de mestrado e pelo PRONEM, apoio financeiro para execução do projeto de pesquisa sob o processo APQ-0895-5.05/14.

REFERÊNCIAS

HAMMOND, J. **Farm animals: their breeding, growth, and inheritance**. 3ª ed. London: E. Arnold, 1965. 322p.

LANDIM, A.V.; MARIANTE, A. da S.; MCMANUS, C.; GUGEL, R.; PAIVA, S.R. Características quantitativas da carcaça, medidas morfométricas e suas correlações em diferentes genótipos de ovinos. **Ciência Animal Brasileira**, v. 8, n. 4, p. 665-676, 2007.

MONTE, A.L. de S.; SELAIVE-VILLARROEL, A.B.; PÉREZ, J.R.O.; ZAPATA, J.F.F.; BESERRA, F.J.; OLIVEIRA, A. N. de. Rendimento de cortes comerciais e composição tecidual da carcaça de cabritos mestiços. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.36, n.6, p.2127-2133, 2007

NATIONAL RESEARCH COUNCIL – NRC. **Nutrient requirements of small ruminants: Sheep, Goats, Cervids, and New World Camelids**. Washington, D.C.; 2007, 384 p.

NÓBREGA, G.H.; CÉZAR, M.F.; PEREIRA FILHO, J.M.; SOUSA, W.H.; SOUSA, O.B.; CUNHA, M.G.G.; SANTOS, J.R.S. Regime alimentar para ganho compensatório de ovinos em confinamento: composição regional e tecidual da carcaça. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v.65, n.2, 2013.