

Nutrição e Produção Animal

Influência do grupo genético e do sexo sobre as características da carne ovina⁽¹⁾

Larissa Lucas Silva⁽²⁾, Flávio Carvalho de Aquino⁽³⁾, Marcos André Cordeiro Lopes⁽⁴⁾, Lisiane Dorneles de Lima⁽⁵⁾, Fernando Henrique Melo Andrade Rodrigues de Albuquerque⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Trabalho realizado com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Guaiuba Agropecuária S/A e Embrapa. ⁽²⁾ Bolsista PIBIC/CNPq, Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral, CE. ⁽³⁾ Estudante de doutorado em Ciência Animal, Universidade Federal do Piauí, Teresina, PI. ⁽⁴⁾ Analista, Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral, CE. ⁽⁵⁾ Pesquisador, Embrapa Caprinos e Ovinos, Sobral, CE.

Resumo - O sistema de produção de ovinos predominante no Nordeste brasileiro é o extensivo, geralmente misto com produção de ovinos, caprinos e bovinos, com utilização de poucas práticas zootécnicas e sanitárias, aliadas a uma agricultura de subsistência. A base da alimentação dos rebanhos no Semiárido brasileiro é a vegetação da Caatinga, que apresenta característica de elevada estacionalidade quanto à produção de biomassa de forragem e à composição de nutrientes, com variação tanto entre os períodos chuvoso e seco do ano, quanto entre anos. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar um sistema de terminação de ovinos adequado ao padrão de demanda da agroindústria, por meio da avaliação do desempenho produtivo, rendimento de carcaça e qualidade da carne, considerando os efeitos do grupo genético, sexo e dieta. O estudo foi conduzido na Fazenda Guaiúba (CE), em parceria com a Embrapa Caprinos e Ovinos e o Frigorífico Agropecuário Guaiúba S/A, utilizando machos e fêmeas dos grupos genéticos F1 (Dorper × Santa Inês) e Santa Inês, terminados em confinamento por até 70 dias, com dieta padronizada. Os animais foram acompanhados quinzenalmente quanto à condição corporal, medidas morfométricas e sanidade, e abatidos em diferentes períodos de confinamento (42, 49 e 70 dias), de acordo com o RIISPOA. Foram realizadas avaliações de carcaça (conformação, acabamento, área de olho de lombo, espessura de gordura e cortes comerciais) e análises do músculo Longissimus dorsi. As análises incluíram parâmetros físicos (perda por cocção, capacidade de retenção de água e força de cisalhamento), centesimais (umidade, proteína, lipídeos e cinzas) e sensoriais (cor, aroma, maciez, sabor, suculência e preferência), utilizando escala hedônica de nove pontos. Os resultados mostraram que as fêmeas apresentaram menor perda por cocção, maior capacidade de retenção de água e maior teor de lipídeos, refletindo em carne mais suculenta, enquanto os machos apresentaram maior teor de proteína e umidade. Quanto ao grupo genético, os animais Santa Inês se destacaram pela carne mais magra e com maior teor de umidade, enquanto os F1 apresentaram maior teor de lipídeos e melhor capacidade de retenção de água. A força de cisalhamento em todos os tratamentos indicou carne muito macia (< 4,9 kgf). Na análise sensorial, todos os atributos avaliados receberam médias superiores a sete pontos, caracterizando boa aceitação, com destaque para maior maciez e suculência em amostras de fêmeas. A carne ovina apresentou características qualitativas semelhantes entre os sexos e os diferentes grupos genéticos, com notas sensoriais acima de sete pontos, indicando boa aceitação e confirmando a eficiência do manejo e da dieta utilizada.

Termos para indexação: confinamento, consumidor, dieta, ovinos, qualidade da carne.