

## CARACTERÍSTICAS DA COMPOSIÇÃO TECIDUAL E CENTESIMAL DO QUARTO DE CORDEIROS CRIoulos LANADOS

ELIANE MATTOS MONTEIRO (eliane@cppsul.embrapa.br); C. M. S. L. VAZ

Embrapa Pecuária Sul

O quarto é considerado um dos cortes nobre na produção de carne ovina e a proporção entre os seus diferentes componentes são parâmetros úteis na avaliação de qualidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar o quarto de cordeiros Crioulos Lanados quanto à proporção de músculo, de gordura, de osso e à composição centesimal (umidade, proteína, gordura e cinzas). O experimento foi desenvolvido na Embrapa Pecuária Sul com cordeiros Crioulos Lanados (n=20), criados em sistema intensivo e abatidos com idade média de 150 dias. Antes do abate, os animais permaneceram em dieta hídrica por 12 horas no próprio frigorífico. Após o abate, as carcaças foram identificadas e permaneceram em câmara fria, por 24 horas, à temperatura de  $-2^{\circ}\text{C}$ . Decorrido esse período, os quartos, de cada uma das carcaças, foram separados, embalados, congelados e armazenados. Posteriormente, procedeu-se a separação física com as pesagem do quarto, do tecido muscular, do tecido adiposo e do tecido osséo. As avaliações da composição centesimal (umidade, proteína, gordura e cinzas) foram realizadas com o tecido muscular, resultante da separação física. Os valores médios e desvios obtidos para a composição centesimal em g% foram : umidade = 74,65 ( $\pm 1,41$ ) ; proteína = 20,58 ( $\pm 0,48$ ) ; gordura = 3,78 ( $\pm 0,44$ ) e cinzas = 1,08 ( $\pm 0,06$ ). Enquanto, os valores para a separação física em kg foram : peso do quarto = 1,31 ( $\pm 0,25$ ) ; músculo = 0,87 ( $\pm 0,18$ ) ; gordura = 0,13 ( $\pm 0,006$ ) e osso = 0,28 ( $\pm 0,04$ ). Os valores percentuais de músculo, osso e gordura em relação ao peso do quarto foram de 67,37; 22,68 e 9,95%, respectivamente. Os coeficientes de correlação foram mais altos para o peso do quarto e músculo  $r^2 = 0,968$  ( $P < 0,0001$ ) e peso de quarto e peso de osso  $r^2 = 0,868$  - ( $P < 0,0001$ ). Já, para peso de perna e gordura  $r^2 = 0,732$  ( $P < 0,0001$ ). Pelos resultados obtidos conclui-se que, os quartos de cordeiros Crioulos Lanados apresentam características de qualidade importantes, para a produção de carne ovina, tendo em vista que o maior valor percentual de tecido na dissecação foi para porção comestível (músculo).

**Palavras-chave:** Ovino Crioulo; músculo; gordura; qualidade da carne