

EFEITO DO GRUPO GENÉTICO E SEXO NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CARNE DE OVINOS

RENATA TIEKO NASSU* (renata@cnpse.embrapa.br); Rymer Ramiz TULLIO (rymer@cnpse.embrapa.br); Geraldo Maria da CRUZ (geraldo@cnpse.embrapa.br).
Embrapa Pecuária Sudeste, Rodovia Washington Luiz, km 234 – Fazenda Canchim. Caixa Postal 339, São Carlos, SP, CEP 13560-970.

ABSTRACT

Proximal composition and sensory acceptance of lamb meat from three different genetic groups, male and female, were determined. Moisture, protein, ash and fat contents were analyzed and the sensory analysis was carried out by 34 untrained panelists who were lamb meat consumers, using a nine-point hedonic scale. There was no effect of genetic group and sex in all parameters studied, except for protein content.

Key-words: proximal composition, sensory analysis, lamb meat.

1 – INTRODUÇÃO

O consumo de carne ovina vem crescendo gradativamente e, paralelamente, a exigência do consumidor por um produto saudável e de qualidade também tem aumentado. Dentre os parâmetros de qualidade que influenciam a aceitação pelo mercado, estão as características sensoriais (aparência, aroma, sabor e textura) e sua composição nutricional. Fatores como raça, sexo, tipo de alimentação, idade e peso ao abate afetam a qualidade da carne e seus efeitos tem sido extensivamente estudados. Nos anos de 1990 a 2005, houve um incremento na região Sudeste de 50% no rebanho, sendo que São Paulo apresentou acréscimo de 44,5% (IBGE, 2005) e há crescente demanda para avaliar cruzamentos de raças adaptadas e a qualidade da carne obtida. Este estudo teve como objetivo determinar a composição centesimal e aceitação sensorial da carne de ovinos de diferentes cruzamentos, bem como estudar o efeito do grupo genético e do sexo nestes parâmetros.

2 – MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisadas amostras do corte pernil provenientes de animais de três grupos genéticos (Santa Inês, $\frac{1}{2}$ Dorper + $\frac{1}{2}$ Santa Inês e $\frac{1}{2}$ Suffolk + $\frac{1}{2}$ Santa Inês), machos e

* - A quem correspondência deverá enviada

fêmeas, abatidos com média de peso de 37 kg. O teor de umidade foi determinado por secagem da amostra em estufa a 105°C; a proteína bruta foi calculada a partir do nitrogênio total, determinado por meio do método de Kjeldahl; a determinação de gordura, foi realizada pelo método Soxhlet e o teor de cinzas, pela incineração da matéria orgânica em forno do tipo mufla a 700°C, segundo AOAC (1990). Os testes sensoriais foram realizados no Laboratório de Análise de Produtos de Origem Animal, da Embrapa Pecuária Sudeste, em cabines individuais sob luz branca, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos (nota 1 = desgostei muitíssimo a nota 9 = gostei muitíssimo) para os atributos de aceitação global, de aroma, de sabor e de textura, segundo MEILGAARD (1987). Participaram 34 provadores não treinados, sendo 24 homens e 10 mulheres, recrutados entre empregados e estagiários da Unidade, dos quais 53% estavam na faixa de 18 a 35 anos, sendo que 75% deles consomem carne ovina. Os valores hedônicos do teste de aceitação foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey.

3 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os valores obtidos para composição centesimal estão apresentados na Tabela 1. Não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os grupos genéticos para os parâmetros estudados, com exceção do teor de proteína. Não houve efeito do sexo, nem da interação grupo genético e sexo.

Tabela 1. Composição centesimal de carne de ovinos de diferentes genótipos e sexos.

Determinação	GRUPO GENÉTICO			SEXO	
	SIN	DOR	SUF	MACHO	FÊMEA
Umidade (%)	61,2±0,5a	70,4±0,7a	69,3±0,5a	70,1±0,4a	69,1±0,5a
Gordura (%)	6,0±0,3a	6,2±0,4a	6,6±0,3a	6,2±0,2a	6,4±0,3a
Proteína (%)	23,7±0,2a	22,7±0,3ab	22,96±0,2b	23,0±0,2a	23,2±0,2a
Cinzas (%)	3,5±0,1a	3,5±0,1a	3,7±0,1a	3,5±0,1a	3,6±0,1a

SIN = Santa Inês; DOR = ½ Dorper + ½ Santa Inês; SUF = ½ Suffolk + ½ Santa Inês
 Valores seguidos da mesma letra, em uma mesma linha, não diferem significativamente entre si ($p < 0,05$)

Em relação à análise sensorial, as amostras não diferiram estatisticamente ($p < 0,05$), para todos os atributos, tanto entre os grupos genéticos como entre os sexos. Da mesma forma, a interação grupo genético e sexo não foi significativa estatisticamente.

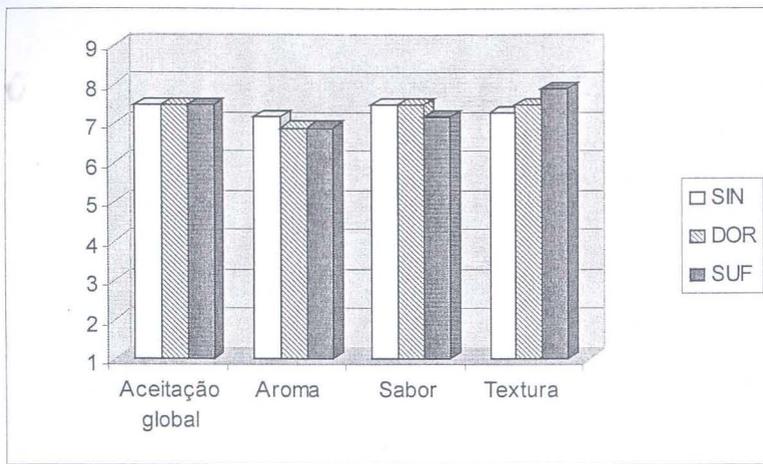


Figura 1. Aceitação sensorial de carne de ovinos de diferentes grupos genéticos. SIN = Santa Inês; DOR = ½ Dorper + ½ Santa Inês; SUF = ½ Suffolk + ½ Santa Inês

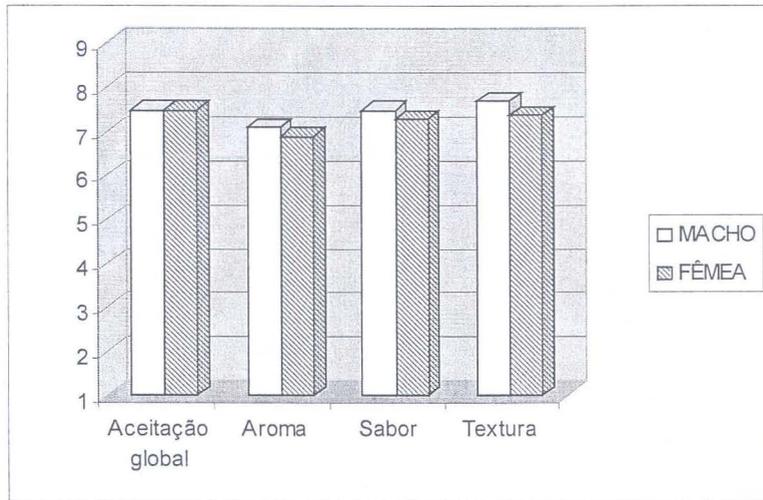


Figura 2. Aceitação sensorial de carne de ovinos de diferentes sexos.

4 – CONCLUSÃO

Não houve efeito do grupo genético e do sexo na composição centesimal e na aceitação sensorial da carne de ovinos, com exceção do parâmetro proteína.

5 – REFERÊNCIAS

- AOAC. **Association of Official Analytical Chemists**. 15 ed. Washington, v.2, 1990.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados do Censo Pecuário Municipal**, 2005. Capturado em 20/03/2008 em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/>
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B.T. **Sensory Evaluation Techniques**. Boca Raton: CRC Press Inc., v. 2, 1987. 159p.