

L48 POSTER

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE CORDEROS SANTA INÉS ALIMENTADOS CON DIFERENTES NIVELES DE TORTA DE CASTAÑA DE CAJÚ¹

ALINE VIEIRA LANDIM⁵, DIEGO RODRIGUES DE SOUSA², DIONES PEDRO GOMES², PHAMELA MARJORIE GOMES LOIOLA³, EDGAR ALAIN COLLAO-SAENZ⁴, ÂNGELA MARIA DE VASCONCELOS⁵, ANA SANCHA MALVEIRA BATISTA⁵, MARCOS CLAUDIO PINHEIRO ROGERIO⁶

¹Parte do Projeto DCR do primeiro autor, financiado pela FUNCAP/CNPq/UVA

²Bolsista de Iniciação Científica do CNPq, Curso de Zootecnia – CCAB-UVA

³Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – UVA

⁴Professor do Curso de Zootecnia – UFG/*Campus* Jataí

⁵Professores do Curso de Zootecnia – CCAB/UVA. E-mail: alinelandim@yahoo.com.br

⁶Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos

Con el objetivo de determinar las características sensoriales de la carne de corderos alimentados con dietas con diferentes niveles de inclusión de torta de castaña de cajú, veinte corderas de la raza Santa Inés, fueron alimentadas con niveles crecientes de inclusión de torta de castaña de cajú (0, 3, 6 y 9%). Los animales fueron sacrificados al llegar a peso final promedio de 30 kg. Una muestra del músculo *Longissimus dorsi* de cada animal fue retirada entre las costillas 12^a y 13^a. Los atributos sensoriales evaluados por un panel de 10 catadores entrenados fueron textura, jugosidad, aroma, sabor y aceptación general. Cada atributo se midió utilizando una escala semi-estructurada de nueve centímetros, variando del 1 (baja) a 9 (alta) intensidad. El diseño fue completamente al azar y las medias se compararon mediante el test de Ryan-Einot-Gabriel-Welsh a 5%. No hubo diferencias en los valores promedio de las características sensoriales de textura (2,83), jugosidad (4,84), sabor (5,21), color (4,38), aroma (4,7) y la aceptación general (5, 63). Así, la adición de torta de castaña de cajú en la dieta de corderos Santa Inés no influyó en las características sensoriales de la carne.

Subir