



Caracterização da carcaça de cordeiros da região das Palmas no território do Alto Camaquã¹

Raquel Klumb Arnoni², Maria Teresa Moreira Osório³, José Carlos da Silveira Osório³, Otoniel Geter Lauz Ferreira³, Marcos Borba⁴, Michelle da Silva Gonçalves³

¹Parte de doutorado do primeiro autor, financiada pela Embrapa/RS

²Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia – UFPel, Bolsista da Capes. e-mail: rakarmoni@hotmail.com

³Departamento de Pós Graduação em Zootecnia UFPel . e-mail: m.tm.osorio@hotmail.com, jc.s.osorio@hotmail.com, ogfiferreira@gmail.com, chellevetrs@yahoo.com.br

⁴Embrapa Pecuária Sul email: mborba@cppsul.embrapa.br

Resumo: O Alto Camaquã é um território contemporâneo, compreende o terço superior da bacia do rio Camaquã. Nele está inserida a região das Palmas localizada ao extremo sul do município de Bagé no Rio Grande do Sul. A ovinocultura regional para produção de carne e lã é muito explorada naquela região. Portanto, todas as técnicas desenvolvidas para avaliação de carcaças e da carne servem de instrumentos para obter conhecimentos de suas características. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a carcaça de cordeiros da região das Palmas. Foram utilizadas 20 meias-carcaças cordeiros não castrados. Foram realizadas as avaliações de composição regional dos principais cortes da carcaça (perna, paleta, costelas fixas, costelas flutuantes, peito e pescoço), composição tecidual (osso, músculo, gordura subcutânea, gordura intra-intermuscular e outros), relação músculo:osso e músculo:gordura. Os resultados apresentados permitem caracterizar a carcaça de cordeiros da região das Palmas, do território do Alto Camaquã, demonstrando as características de composição regional e tecidual da carne que determinam a qualidade e aceitabilidade da carne de uma determinada marca de qualidade.

Palavras-chave: composição regional, composição tecidual, gordura, músculo, relação músculo:gordura, relação músculo:osso

Abstract: Alto Camaquã is contemporaneous territory, referring to the upper third of the Camaquã river basin. It comprises a region known as Palmas in the extreme southern part of the county of Bagé, Rio Grande do Sul, Brazil. Regional sheep industry for meat and wool is practiced in that region. Therefore, all techniques developed to evaluate carcasses and meat are instruments to generate knowledge of its characteristics. The objective of this study was to characterize lamb carcasses of Palmas region. Twenty (20) half carcasses of non castrated lambs were analyzed. Evaluations were made for regional composition of main carcass cuts (leg, foreleg, ribs, breast and neck), tissue composition (bone, muscle, subcutaneous fat, intra-muscular fat and others). muscle:bone ratio and muscle:fat ratio. Results allow to characterize lamb carcass of Palmas region in Alto Camaquã, demonstrating meat tissue and regional composition characteristics, which determine quality and acceptability of a quality mark meat .

Key Words: regional composition, tissue composition, fat, muscle, muscle:fat ratio, muscle:bone ratio

Introdução

O Alto Camaquã é um território contemporâneo resultante de uma proposta sugerida por Borba (2006) que se refere ao terço superior da bacia do rio Camaquã. Nele está inserida a região das Palmas localizada ao extremo sul do município de Bagé, Estado do Rio Grande do Sul. A economia do território é baseada na agropecuária tradicional tendo maior atividade na pecuária, sendo os praticantes desta denominados “pecuaristas familiares” conceito desenvolvido por Ribeiro (2003). A ovinocultura regional para produção de carne e lã, também muito explorada na região mostrou-se realizada por que 77,9%, concentrando-se nos subsistemas do Médio Superior e Alto Camaquã (Fróes, 2007). Todas as técnicas desenvolvidas para avaliação de carcaças e da carne, como as avaliações de composição regional e composição tecidual da carne nos servem de instrumentos para que obtenhamos conhecimentos de suas características, as quais determinam sua qualidade e aceitabilidade da carne de um animal de uma determinada marca de qualidade. As iniciativas locais para promover marcas de qualidade e produtos inovadores para os queijos, carnes e fibras pode ajudar os ovinos em manter um papel para o desenvolvimento sustentável em um ambiente ecologicamente correto em todo o mundo. No entanto, o futuro da ovinocultura como uma atividade econômica sustentável será cada vez mais dependente da criação de marcas próprias de procedência. O objetivo deste trabalho é caracterizar a composição regional e a composição tecidual da carne ovinos criados em sistema extensivo na região das Palmas no território do Alto Camaquã.



Material e Métodos

As avaliações foram realizadas em amostras de carne e cortes de carcaça ovinos oriundo da região das Palmas do território do Alto Camaquã. Para a composição regional utilizou-se a meia-carcaça de 20 cordeiros machos não castrados, sem raça definida, porém com alta carga genética de raças laneiras, com estado corporal de 2,5 a 3,5 (escala de 1 a 5), separadas em seis cortes. Os cortes obtidos foram: paleta, perna, costelas flutuantes, costelas fixas, peito e pescoço. Com o somatório dos pesos dos 6 cortes calculou-se a porcentagem de cada corte em relação ao peso da meia-carcaça corrigido (somatório dos pesos de cada corte). Cada corte pesado separadamente, calculando sua proporção em relação ao peso da meia-carcaça fria.

Na avaliação tecidual realizada no Laboratório de Carcaças e Carnes da Universidade Federal de Pelotas verificou-se a composição de tecidos da paleta e da perna através da dissecação das peças para a separação dos seguintes grupos de tecidos: gordura subcutânea (composta pela gordura externa, localizada abaixo da pele), gordura intermuscular (gordura localizada abaixo da fáscia profunda, associada aos músculos), outros (compostos por tendões, glândulas, nervos e vasos sanguíneos), músculo (peso total dos músculos dissecados) e osso (peso total dos ossos da paleta e da perna). Através da dissecação da paleta e da perna foram obtidos os pesos e percentuais dos tecidos dissecados, sendo que a porcentagem dos componentes teciduais será calculada em relação ao peso corrigido da paleta e da perna.

Resultados e Discussão

Os valores obtidos na avaliação da carcaça (Tabela 1), para peso do pescoço, perna e paleta se aproximaram dos valores encontrados em cordeiros Corriedale em pastagem nativa por Jardim et al. (2008), possivelmente pelo fato dos animais deste experimento terem uma carga genética de raças com aptidão laneira e alimentarem-se de campo nativo. Os valores encontrados em peso (Kg) e percentuais estão de acordo com os descritos para carcaças de animais com maior aptidão para produção de lã. Valores encontrados por Costa et al. (1999) para cordeiros Texel (raça carniceira) foram superiores aos encontrados neste trabalho. A superioridade na quantidade de músculo em cordeiros da raça Texel, ou oriundos do cruzamento com esta raça, com maior quantidade desse tecido principalmente na perna, é descrita por vários autores (Silva Sobrinho, 1999).

Tabela 1. Médias (Kg), desvio-padrão e rendimento (%) de cortes da composição regional da meia-carcaça.

	Paleta	Perna	Cost Fixa	Cost Flut	Pescoço	Peito
Kg	0,78 ± 0,15	1,42 ± 0,22	0,25 ± 0,08	0,76 ± 0,17	0,29 ± 0,08	0,29 ± 0,08
%	20,43 ± 2,10	37,56 ± 2,20	6,36 ± 1,12	19,77 ± 2,12	7,61 ± 1,36	7,47 ± 1,23

A avaliação da composição tecidual, relação músculo:osso e músculo:gordura descritas na Tabela 2, mostra que os resultados obtidos no presente estudo são similares aos encontrados por Costa et al. (1999) em animais das raças Ideal, Corriedale e Romney Marsh e inferiores aos valores obtidos por este autor para a raça Texel. Provavelmente estes resultados se justifiquem pelo fato da raça Texel ter por finalidade a produção de carne enquanto as raças Ideal, Corriedale e Romney Marsh são de duplo propósito (produção de lã e carne). Podem também se justificar por que a medida que o animal se desenvolve, acelera-se a deposição de músculo e gordura, reduzindo-se o crescimento ósseo (Costa et al., 1999). Os valores encontrados neste trabalho para os percentuais de osso, músculo, gordura subcutânea e outros, corroboram com encontrados por Jardim et al. (2008), discordando apenas quanto a gordura intermuscular onde o autor descreveu maiores percentuais para perna em relação a paleta.

Tabela 2. Médias (Kg), desvio-padrão e porcentagem (%) da composição tecidual dos cortes. Relação Músculo:gordura e Relação Músculo:osso dos cortes perna e paleta.

	Osso		Músculo		Gordura Subcutânea		Gordura Intermuscular		Outros		Relação Musc: Osso	Relação Musc: Gord
	G	%	G	%	g	%	G	%	G	%		
Perna	341,22 ±43,09	26,75 ±2,29	687,63 ±119,13	53,49 ±3,10	89,35 ±45,69	6,78 ±2,41	66,59 ±23,17	5,16 ±1,58	106,46 ±23,67	8,21 ±1,08	2,013 ±0,21	4,81 ±1,43
Paleta	190,80 ±25,95	26,61 ±1,52	354,67 ±53,97	49,32 ±2,23	79,43 ±32,12	10,86 ±3,57	27,02 ±9,90	3,71 ±1,10	67,20 ±12,80	9,48 ±2,17	1,85 ±0,14	3,67 ±1,24

As análises de desossa para avaliação das carcaças, que consistem na separação física dos seus componentes em músculo, gordura e osso, ainda que sejam tediosos e neles influam a subjetividade, constituem-se num dos mais



**Anais da 49ª Reunião Anual da
Sociedade Brasileira de Zootecnia
A produção animal no mundo em transformação**

Brasília – DF, 23 a 26 de Julho de 2012



preciosos instrumentos que se dispõe para avaliação de carcaças com exatidão. Para Osório (1992), a composição tecidual merece particular interesse, pois ao consumidor, estes três tecidos chegam a um mesmo preço, regido unicamente pelo pedaço do despece em que se localizam. Daí a importância de caracterizações como as do presente trabalho.

Conclusões

Os valores obtidos permitem caracterizar a carcaça de cordeiros da região das Palmas do território do Alto Camaquã como dentro dos padrões aceitáveis pelo consumidor quanto às características de composição regional e composição tecidual da carne as quais determinam a aceitabilidade da carne de uma determinada marca de qualidade.

Agradecimentos

Agradeço a Embrapa Pecuária Sul e a Capes por tornarem possível a realização deste projeto.

Literatura citada

BORBA, M. F. S.. **Avaliação das condições para a ecologização da pecuária familiar na área de abrangência do COREDE Campanha.** (Dados não publicados). 2006.

COSTA, J. C., OSÓRIO, J. C., OSÓRIO, M. T., BORBA, M. F., MUNIZ, E. N. Composição regional e tecidual em cordeiros não castrados. **Revista Brasileira de Agrociência.** Pelotas, RS., v.5, n. 1, p. 50-53, 1999.

FROES, J.C. Sistemas de produção rural da bacia hidrográfica do rio Camaquã, RS. **Revista Brasarileira Agroecologia**, v.2, n.1, p. 761-764, 2007.

JARDIM, R. D., Osório, J. C. S., Osório, M. T. M., Gonzaga, S. S., Oliveira, N. M., Esteves, R. M. Composição regional e tecidual da carcaça de cordeiros corriedale criados em três sistemas de alimentação. **Revista Brasileira Agrociência**, Pelotas, v.14, n.1, p.109-116, 2008.

OSÓRIO, J. C., **Estudio de la calidad de canales comercializadas en el tipo ternasco según la procedencia: bases para la mejora de dicha calidad en Brasil.** 1992. 335f. Tese de Doutorado. Universidad de Zaragoza, Espanha.

SILVA SOBRINHO, A.G. **Body composition and characteristics of carcasses from lamb of different genotypes and ages at slaughter.** Relatório da pesquisa de Pós-doutorado em produção de carne ovina. Massey University, Palmerston North, New Zealand. 54 p. 1999.