

## ITA 022

TÍTULO: RENDIMENTO DE CARÇAÇA E DE CORTES PADRONIZADOS DE OVINOS TROPICAIS MESTIÇOS EM SOBRAL, CE. RESULTADOS PRELIMINARES.

AUTOR(ES): Ronaldo Ponte Dias\*  
Antônia Lucivânia de Souza Monte<sup>2</sup>  
Ana Sancha Malveira Batista<sup>3</sup>

INST. E END. DO 1º AUTOR:

Embrapa Caprinos CP D-10 SOBRAL-CE

### RESUMO

O rendimento de carcaça e de cortes padronizados é um parâmetro importante para a definição do desenvolvimento corporal do animal, indicando favoravelmente a época ideal de desfrute dos rebanhos. Foi feito um experimento na Embrapa Caprinos com ovinos deslanados  $\frac{1}{2}$  Santa Inês +  $\frac{1}{2}$  Somalis Brasileira criados em pastagem nativa raleada e enriquecida com capim-gramaço (Cynodon dactylon cv. Callie). O objetivo do estudo foi determinar o rendimento de carcaça quente e a relação carne/osso de cada corte padronizado, nas diferentes faixas etárias experimentais. Foram usados 24 machos não castrados distribuídos igualmente em três grupos distintos baseados pela idade cronológica: Grupo I - até 90 dias; Grupo II - acima de 90 dias até 135 dias; Grupo III - acima de 135 dias até 180 dias. Os resultados para carcaça quente e para a relação carne/osso dos cortes pernil, lombo, paleta, costilhar, serrote e peçoço foram distribuídos na mesma ordem: Grupo I - 48,0%; 76,0%; 75,0%; 65,0%; 74,0% e 69,0%. Grupo II - 45,0%; 82,0%; 73,0%; 77,0%; 73,0%; 80,0% e 75,0%. Grupo III - 48,0%; 80,0%; 75,0%; 78,0%; 75,0%; 76,0% e 78,0%. Para a variável rendimento de carcaça não houve diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ; Tukey), havendo uma vantagem numérica para os grupos I e III. Incluindo-se os dados da relação carne/osso dos cortes padronizados de carcaça, a mesma vantagem ocorreu nos grupos II e III. Os dados analisados ainda não permitem inferir vantagem significativa do rendimento de carcaça e de cortes padronizados para alguma faixa etária animal.

2 CENTEC - Sobral, Ce  
3 UECE - UVA Sobral, Ce

## ITA 023

TÍTULO: RENDIMENTO DE CARÇAÇA E A RELAÇÃO CARNE/OSSE DE CORTES PADRONIZADOS DE CARÇAÇA DE CAPRINOS MESTIÇOS EM SOBRAL, CE. RESULTADOS PRELIMINARES.

AUTOR(ES): Ronaldo Ponte Dias\*  
Antônia Lucivânia de Souza Monte<sup>2</sup>  
Ana Sancha Malveira Batista<sup>3</sup>

INST. E END. DO 1º AUTOR:

Embrapa Caprinos, CP D10, Sobral-Ce.

### RESUMO

O rendimento de carcaça e a relação carne/osso podem ser considerados dois parâmetros úteis na definição da melhor época de abate de animais. O experimento foi conduzido na Embrapa Caprinos com animais dos tipos  $\frac{1}{2}$  Moxotó +  $\frac{1}{2}$  Parda Alpina e  $\frac{1}{2}$  Moxotó +  $\frac{1}{2}$  Parda Alpina +  $\frac{1}{2}$  Anglonubiana - Tricrosse. Os caprinos foram criados em sistema semi-intensivo na caatinga e receberam, na época crítica do ano, suplementação alimentar à base de silagem de sorgo forrageiro ad libitum. O objetivo deste trabalho foi estudar o rendimento de carcaça quente e a relação carne/osso de cada corte padronizado nas diferentes idades experimentais. Foram usados 36 animais distribuídos em três grupos distintos: Grupo I - quatro meses a 11 meses; Grupo II - 12 meses a 23 meses; Grupo III - a partir de 24 meses. Os resultados do rendimento de carcaça quente e da relação carne/osso dos cortes pernil, lombo, paleta, costilhar, serrote e peçoço foram distribuídos na mesma ordem: Grupo I - 43,0%; 74,0%; 69,0%; 72,0%; 68,0%; 77,0% e 68,0%. Grupo II - 46,0%; 75,0%; 75,0%; 69,0%; 64,0%; 78,0% e 64,0%. Grupo III - 44,0%; 78,0%; 65,0%; 70,0%; 64,0%; 72,0% e 64,0%. Para a variável rendimento de carcaça não houve diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ; Tukey), havendo apenas uma vantagem numérica para o grupo II, incluindo-se os dados da relação carne/osso dos cortes padronizados de carcaça, os grupos apresentam mínimas vantagens numéricas para cada corte. Os dados apresentados ainda não permitem inferir diferenças significativas de rendimento de carcaça e na relação carne/osso dos cortes padronizados para alguma faixa etária animal.

2 CENTEC - Sobral, CE.  
3 UECE - UVA Sobral, CE.

## ITA 024

TÍTULO: INFLUÊNCIA DO "TUMBLER" E DOS SAIS DE CURA NA QUALIDADE DO PRESUNTO "COOK-IN" ELABORADO COM QUARTO DE CORDEIRO.

AUTOR(ES): Eliane Mattos Monteiro<sup>1</sup> & Nelcindo Nascimento Terra<sup>2</sup>

INST. E END. DO 1º AUTOR:

CPPSUL/EMBRAPA, CP 242, CEP 96400-970 - Bagé - RS

### RESUMO

A qualidade do presunto cozido, um dos produtos cárneos curados mais apreciados e consumidos, está associada ao pH, à composição, à temperatura da matéria-prima e aos procedimentos tecnológicos utilizados na sua elaboração. O massagem através do "tumbler", em associação com alguns ingredientes de cura, pode melhorar as propriedades funcionais das proteínas, como solubilidade, viscosidade, aumento da retenção de água/gordura e glicificação. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do "tumbler" e dos sais de cura no presunto "cook-in", utilizando, como matéria-prima, quarto de cordeiro cruzado Tarel x Corriedale. Na matéria-prima e no presunto, foram determinados o pH, a composição centesimal (umidade, proteínas, gordura e curas) e os pigmentos totais. Também foram avaliados, no presunto "cook-in", o rendimento e as propriedades sensoriais, como: cor, aroma, sabor, textura e aceitabilidade. Após a verificação do pH e da temperatura, foi realizada limpeza (toalete) nas peças de carne. Essas, com peso em torno de 800 g, foram injetadas com 20% de salmoura em relação ao seu peso e refrigeradas por 12 horas. Padronizou-se como formulação básica da salmoura: água + gelo 75%, cloreto de sódio 7,52%, condimentos para presunto 6,57%, sais de cura 1,65%, ascorbato 1,13%, sacarose 3,35% e glutamato monossódico 0,15%. Quanto ao tempo de "tumbler", estabeleceu-se em dezesseis horas com intervalos de dez minutos entre cada hora. Estudos demonstram que o período de repouso permite uma maior difusão dos sais de cura potencializando a ação dos fosfatos e do sel. Os resultados para matéria-prima (MP) e presunto "cook-in" (P) foram: umidade 76,40% (MP) e 77,13% (P); proteína 20,50% (MP) e 20,60% (P); gordura 2,10% (MP) e 1,74% (P); cinzas 1,00% (MP) e 1,08% (P); pigmentos totais 130,00ppm (MP) e 133,41ppm (P); pH 5,80 (MP) e 6,10 (P); pontuações obtidas na análise sensorial: cor 8,4 (muito boa), aroma 8,3 (muito boa), sabor 8,3 (muito bom), textura 8,7 (muito boa) e aceitabilidade 8,5 (muito boa); rendimento do presunto 39,68%. Pelos resultados obtidos, conclui-se que é viável a utilização do quarto de cordeiro na elaboração do presunto "cook-in". É certo, porém, que novos estudos devem ser realizados, objetivando-se a obtenção de produto com qualidade ainda maior.

1- Centro de Ciências Rurais - Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos - UFSM - Santa Maria - RS.

## ITA 025

TÍTULO: AVALIAÇÃO HISTOENZIMOLÓGICA NO MÚSCULO "LONGISSIMUS DORSI" DE CORDEIROS CORRIEDALE E DE CRUZA CORRIEDALE X ILE DE FRANCE (F1).

AUTOR(ES): Eliane Mattos Monteiro<sup>1</sup>; Messami Shimokomaki<sup>1</sup>; Vitalino Dell'Pa<sup>2</sup>; Neeli Dell'Pa<sup>2</sup> Silva<sup>3</sup>.

INST. E END. DO 1º AUTOR:

Curso de Pós Grad. em Ciências dos Alimentos - FCF - USP, Av. Prof. Líneu Prestes, 580 - Cj. Químicas-Bl. 14, CEP 05508-900 - São Paulo-SP, CPPSUL/EMBRAPA, CP 242, CEP96400-970 - Bagé, RS.

### RESUMO

A musculatura estriada esquelética é constituída de fibras com características morfológicas e funcionais distintas. Essas podem ser classificadas em três tipos básicos: vermelha, intermediária e branca: "slow twitch oxidative" (SO), "fast twitch oxidative glycolytic" (FOG) e "fast twitch glycolytic" (FG); tipo I, IIa e IIb. Estudos sugerem que se ocorrem diferenças nos parâmetros de qualidade na carcaça/carne (tecnológicos e sensoriais) devido ao sexo, à idade, à alimentação e à raça são, provavelmente, reflexo dos tipos de fibras presentes no músculo. O objetivo deste trabalho foi comparar os tipos de fibras do "longissimus dorsi" de cordeiros da raça Corriedale (C) e de cruzes Corriedale x Ile de France (CaF, F1). Amostra do "longissimus dorsi" de dez cordeiros (C) e de dez (C x IF, F1), com idades de  $(\pm) 150$  dias foram coletadas logo após o abate e congeladas "in loco". Foram realizados cortes de 10 mm, submetidos à reação de NADH-TN para avaliar as características metabólicas das fibras e à reação ATPase miofibrilar (aATPase), após preincubação em pH 10,4 e 4,4 para avaliar as características contráteis. Foram contadas 200 fibras por lâmina/animal em microscópio ótico, acoplado a um sistema analisador de imagens. Pelos resultados obtidos no músculo "longissimus dorsi" conclui-se que: I) houve predominância do tipo de fibra "fast twitch oxidative glycolytic" (FOG), nos dois grupos, os valores percentuais foram de 60,37 ( $\pm 6,65$ ) Corriedale e de 56,44 ( $\pm 7,29$ ) cruzes Corriedale x Ile de France (F1), com tendência de superioridade para Corriedale; II) para as fibras do tipo "fast twitch glycolytic" (FG) esta tendência se inverteu, cruzes Corriedale x Ile de France (F1) apresentaram valores percentuais de 22,82 ( $\pm 2,58$ ) e a Corriedale 19,45 ( $\pm 2,82$ ); III) quanto ao tipo de fibra "slow twitch oxidative" (SO) os resultados foram semelhantes nos dois grupos 19,93 ( $\pm 1,20$ ) Corriedale e 19,99 ( $\pm 2,82$ ) para cruzes Corriedale x Ile de France (F1); IV) entre os dois grupos não foram observadas diferenças significativas nos tipos de fibras. Considerando que, atualmente, o cruzamento vem sendo muito utilizado para a produção de carne ovina, estes resultados demonstram a importância de se avaliar os efeitos do cruzamento na composição do tecido muscular e a sua influência na qualidade da carne.

1- Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental - Faculdade de Ciências Farmacéuticas - USP.

2-3- Departamento de Morfologia - Instituto de Biociências, UNESP, Campus de Botucatu.

Apoio: CAFES