



Características qualitativas da carcaça de ovelhas de descarte em diferentes períodos de confinamento

Rafael Batista¹ Vicente de Paulo Macedo² Gabriela Cesco³
Juliane Machado de Castro⁴ Allan Patrick Silveira⁵

14 abr. 2016

Resumo – O presente estudo foi conduzido para avaliar o efeito dos diferentes períodos de confinamento sobre as características qualitativas das carcaças de ovelhas de descarte pós desmama de seus cordeiros. Utilizou-se 15 ovelhas distribuídas em três tratamentos (10, 20 e 30 dias de confinamento), cada um com cinco repetições. As ovelhas foram mantidas em baias coletivas, recebendo uma ração isoenergética com 70% NDT e isoproteica com 15% PB, com uma relação volumoso:concentrado de 20:80. Após o término do período de confinamento preestabelecido os animais foram abatidos. Após o período de resfriamento das carcaças foram realizadas as avaliações qualitativas. Os diferentes períodos de confinamento não influenciaram ($P>0,05$) o grau de conformação (2,56), cobertura de gordura (2,75), consistência de gordura (1,96), cor da carne (2,08) e da gordura (2,00). Recomenda-se o confinamento durante 10 dias de ovelhas de descarte para terminação, pois os períodos superiores não promoveram melhorias sobre as características qualitativas da carcaça.

Palavras-chave: Carne. Conformação. Gordura. *Ovis aries*.

1. INTRODUÇÃO

Dentro do processo de produção de cordeiros, que é o principal produto da ovinocultura de corte, se utiliza ovelhas por um período médio de cinco a seis anos, após este período os animais devem ser descartados para iniciar a renovação do rebanho (SILVA et al., 2014).

Segundo Stanford et al. (1998), o grau de conformação e cobertura de gordura são medidas

subjetivas que auxiliam na avaliação da carcaça e estão relacionadas entre si. A cor da carne e da gordura são característica mais importante da carcaça, pois, é determinante para o consumidor no momento da compra (CALNAN et al., 2014).

Neste sentido, o presente trabalho foi conduzido para avaliar o efeito do período de confinamento sobre as características qualitativas das carcaças de ovelhas de descarte logo após o desmame de seus cordeiros.

1 rafaelbatista@ufpr.br, Doutorando em Zootecnia na UFPR, Curitiba, Paraná, Brasil.

2 vpmacedo@utfpr.edu.br, Professor do Departamento de Zootecnia da UTFPR, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil.

3 gabrielacesco@hotmail.com, Mestre em Zootecnia pela UTFPR, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil.

4 djuhli_ane@hotmail.com, Mestranda em Zootecnia pela UFRGS, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.

5 allanpatrick_silveira@hotmail.com, Mestre em Zootecnia pela UTFPR, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil.



2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado na Unidade de Ensino e Pesquisa – UNEP de ovinos e caprinos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), em Dois Vizinhos, no período de setembro a outubro. A região possui clima Subtropical úmido mesotérmico (Cfa) conforme a classificação de Köppen-Geiger.

Foram utilizadas 15 ovelhas de descarte sem padrão raça definida, logo após o desmame de seus respectivos cordeiros, com condição corporal inicial 2,0 pontos. Os animais foram descartados por apresentar idade superior a cinco anos, pois não atendiam mais as perspectivas de desempenho reprodutivo e produtivo. Foi utilizado um delineamento inteiramente casualizado, onde os animais foram distribuídos em três períodos de tratamentos com cinco repetições cada: ovelhas abatidas com 10 dias de confinamento; ovelhas abatidas com 20 dias de confinamento; ovelhas abatidas com 30 dias de confinamento.

A ração fornecida era isoenergética com 70% nutrientes digeríveis totais (NDT) e isoproteica com 15% de proteína bruta (PB), com 20% de volumoso (silagem de milho) e 80% de concentrado (grão de milho moído, farelo de trigo, farelo de soja). A ração foi fornecida duas vezes ao dia, sendo o seu total de 3,5% do peso corporal. Os animais permaneceram em baias coletivas, com piso suspenso e ripado, dotados de bebedouro, comedouro e cocho de sal.

Após término do período de confinamento pré-estabelecido os animais foram abatidos e as carcaças ficaram em uma câmara frigorífica durante 24 horas a 4 °C pendurados pelos tendões em ganchos apropriados, para manutenção das articulações do tarso e metatarso com distância de 17 cm.

Após o período de resfriamento foram realizadas as avaliações visualmente das carcaças, segundo metodologia descrita por Colomer-Rocher (1988), como segue: Grau de conformação, considerando a

carcaça como um todo, dando ênfase às diferentes regiões anatômicas: perna, garupa, lombo e escápula, bem como à espessura de seus planos musculares e adiposos, em relação ao esqueleto que a suporta, atribuindo-se 1,00 para muito pobre e 5,00, para excelente; Cobertura de gordura, sendo 1,00 para excessivamente magra e 5,00 para excessivamente gorda; Cor da gordura, 1,00 para branca e 3,00 amarela; Consistência da gordura, 1,00 para firme e 3,00 mole; Cor da carne, 1,00 para rosa e 3,00 roxa. Todas as notas referentes à avaliação foram fracionadas em 0,25.

Os dados obtidos foram avaliados quanto a normalidade pelo teste Shapiro-Wilk, após foram submetidos à análise de variância (ANOVA) utilizando-se o teste Tukey ao nível de 5% de probabilidade, de acordo com o seguinte modelo:

$$Y_{ij} = \mu + \beta_i + \epsilon_{ij}$$

Em que, Y_{ij} , o valor observado da variável observada no indivíduo j recebendo o tratamento i ; μ , a constante geral; β_i , o efeito período de confinamento i , $i = 10; 20; 30$ dias; ϵ_{ij} , o erro aleatório associado a cada observação.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os diferentes períodos de confinamento não afetaram ($P > 0,05$) as variáveis de grau de conformação, cobertura da gordura, consistência da gordura, cor da carne e da gordura, conforme pode ser observado na tabela 1.

Tabela 1. Médias e coeficientes de variação (CV) para grau de conformação da carcaça, cobertura de gordura, consistência de gordura, cor da carne e da gordura das carcaças de ovelhas de descarte em diferentes períodos de confinamento.

Variável	Período de Confinamento (dias)			Média Geral	CV (%)
	10	20	30		
Grau de conformação (1-5)	2,70	2,50	2,50	2,56	9,24
Cobertura de gordura (1-5)	2,75	2,75	2,75	2,75	23,18
Consistência da gordura (1-3)	1,80	1,95	2,15	1,96	28,14
Cor da carne (1-3)	2,00	1,95	2,30	2,08	22,87
Cor da gordura (1-3)	1,95	2,15	1,90	2,00	29,14

* Média seguidas de letras minúsculas distintas na mesma linha diferem pelo teste Tukey (5%).



Qualitative characteristics of the disposal of sheep carcasses in different periods of confinement

Abstract – The present study was conducted to evaluate the effect of different periods of confinement on the qualitative characteristics of the carcasses after weaning by sheep their lambs. We used 15 sheep in three treatments (10, 20 and 30 days of confinement), each with five replications. The sheep were kept in collective pens, receiving an isoenergetic diet with 70% TDN and 15% CP isoproteic with a forage: concentrate ratio of 20:80. After the end of the preset period of confinement the animals were slaughtered. After cooling period of carcasses qualitative assessments were carried out. The different periods of confinement did not influence ($P>0.05$) the degree of conformation (2.56), fat thickness (2.75), fat consistency (1.96), meat color (2.08) and fat (2.00). It is recommended confinement for 10 days for termination by sheep, because the upper periods did not promote improvements in qualitative housing characteristics.

Keywords: Conformation. Fat. Meat. *Ovis aries*.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M.B.; MACEDO, F.A.F.; JOBIM, C.C.; LOMBARDI, L.; MACEDO, F.G.; GASPARINO, E. Características da carcaça e da carne de cordeiros terminados com dietas contendo diferentes proporções de silagens de grão de milho. **Acta Scientiarum. Animal Sciences**, v. 31, n. 2, p. 183–189, 2009.

CALNAN, H.B.; JACOB, R.H.; PETHICK, D.W.; GARDNER, G.E. Factors affecting the color of lamb meat from the longissimus muscle during display: The influence of muscle weight and muscle oxidative capacity. **Meat Science**, v. 96, n. 2, p. 1049–1057, 2014.

COLOMER-ROCHER, F. **Estudio de los parametros que definen los caracteres cuantitativos y cualitativos de las canales**. In: CURSO INTERNACIONAL SOBRE PRODUCCIÓN DE CARNE Y LECHE CON BASES EN PASTOS Y FORRAJES. 1988. La Coruña, 1988. 108 p.

MACEDO, V.P.; SILVEIRA, A.C.; GARCIA, C.A.; MONTEIRO,

A.L.G.; MACEDO, F.A.F.; SPERS, R.C. Desempenho e características de carcaça de cordeiros alimentados em comedouros privativos recebendo semente de girassol. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 37, n. 11, p. 2041–2048, 2008.

MANSO, T.; BODAS, R.; CASTRO, T.; JIMENO, V.; MANTECON, A.R.; Animal performance and fatty acid composition of lambs fed with different vegetable oils. **Meat Science**, v. 83, n.3, p. 511–516, 2009.

SILVA, F.V.; CARVALHO, Z.G.; SÁ, H.C.M.; OLIVEIRA, L.L.C.; ALVES, D.D.; SILVA, V.L.; SOARES, F.D.S.; SANTOS, C.C.R. Ganho em peso, características de carcaça e carne de ovelhas terminadas em pasto com teores diferentes de suplementação. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v. 15, n. 1, p. 206–220, 2014.

STANFORD, K.; JONES, S.D.M.; PRICE, M.A. Methods of predicting lamb carcass composition: a review. **Small Ruminant Research**, v. 29, n. 3, p. 241–254, 1998.



Correspondência:

Rafael Batista, rafaelbatista@ufpr.br, UFPR, Curitiba, Paraná, Brasil..

Recebido: 25 nov. 2015

Aprovado: 14 abr. 2016

Como citar: BATISTA, Rafael; MACEDO, Vicente de Paulo; CESCO, Gabriela; CASTRO, Juliane Machado de; SILVEIRA, Allan Patrick. Características qualitativas da carcaça de ovelhas de descarte em diferentes períodos de confinamento. **Syn. Scy. UTFPR**, Pato Branco, v. 11, n. 1, p. 5–8, jan./mar. 2016. ISSN 2316-4689 (Eletrônico). Artigos convidados do XVII Simpósio Paranaense de Ovinocultura, V Simpósio Paranaense de Caprinocultura e V Simpósio Sul Brasileiro de Ovinos e Caprinos. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/synscy>>. Acesso em: DD mmm. AAAA.

DOI: “em processo de registro”

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.