

CARACTERÍSTICAS DE CARÇAÇA E QUALIDADE DA CARNE DE CORDEIROS DA RAÇA SANTA INÊS E PANTANEIRO TERMINADOS EM CONFINAMENTO E SUBMETIDAS A DIFERENTES TEMPOS DE MATURAÇÃO

BELMONTE, Juliano César Castro¹ (julianobelmonte12@gmail.com); **GONÇALVES, Augusto Galhardo**² (augustoggalhardo@gmail.com); **OLIVEIRA, Pollyanna Ricartes de Oliveira de**² (ricartespollyanna@gmail.com); **GOMES, Marina de Nadai Bonin**⁴ (marina.bonin@ufms.br); **OLIVEIRA, Dalton Mendes de**³ (dmo@uems.br)

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Mestre em Zootecnia pela UEMS – Aquidauana;

³Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Unidade Aquidauana;

⁴Docente do curso de Zootecnia da UFMS – FAMEZ.

A procura por produtos de qualidade pelo consumidor, tem influenciado os sistemas de produção. Portanto, a terminação em confinamento, caracterizada por dietas com alto valor energético, proporciona um melhor acabamento de carcaça e cortes mais uniformes, além de, reduzir o tempo de abate. Desta forma o presente estudo teve por objetivo avaliar as características de carcaça e qualidade da carne maturada de cordeiros Santa Inês (SI) e Pantaneiro (PA) terminados em confinamento. Foram confinados 20 cordeiros, sendo dez da raça SI e dez da raça PA. A dieta foi composta pela relação 20:80 volumoso:concentrado, respectivamente. Foi utilizado silagem de milho e o concentrado composto por 80% de milho triturado e 20% de farelo de soja. Foram realizadas avaliações quantitativas como, espessura de gordura subcutânea (EGS), área de olho de lombo (AOL), peso de carcaça fria (PCF) e rendimento de carcaça fria (RCF), pH, perdas por exsudação (PE), força de cisalhamento (FC), perdas por cocção (PPC) e coloração nos tempos de maturação (TM) 1, 7, 14 e 21 dias. Os dados foram analisados em Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC) no software estatístico SAS University®. As características de carcaça foram semelhantes entre as raças ($P > 0,05$). Não houve diferença para os valores de PE, enquanto os animais SI apresentaram maior PPC (36,30 vs 34,23%). Os valores de FC indicaram que a carne de animais SI é mais macia ($P = 0,0004$), além de apresentarem valores menores de índice de luminosidade (L^*) ($P < 0,001$) e Chroma ($P = 0,002$). Em relação ao TM, as amostras maturadas por 7 dias apresentaram pH e PE superiores, enquanto as amostras maturadas por mais de 14 dias apresentaram valores inferiores de FC. Os aspectos quantitativos foram semelhantes entre as raças, mostrando a potencialidade dos animais PA, entretanto, os parâmetros qualitativos como maciez são superiores na raça especializada SI.

Palavras-chave: maciez, ovinos, terminação.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor, a UEMS, UFMS - FAMEZ e ao Grupo de Estudos em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes – GEQUAC.