

COMPONENTES TECIDUAIS DA PERNA E PALETA DE CORDEIROS SUPLEMENTADOS COM DIFERENTES PERAS

1

SILVEIRA, Fernando Amarillo²; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira³; JOSÉ CARLOS DA SILVEIRA⁴; FERREIRA, Otoniel Geter Lauz⁵; FARIAS, Pâmela Peres⁶

¹Trabalho financiado pela FAPERGS e PROAP/CAPES; ²Graduando do curso de Zootecnia - UFPel. e-mail: amarillo@zootecnista.com.br. ³Professora do Departamento de Zootecnia. FAEM/UFPel. Pelotas, RS. Brasil. Bolsista do CNPQ. e-mail: mtosorio@pq.cnpq.br; ⁴Fulda de Ciências Agrárias. Zootecnia UFPel. Doutor do PVNS/CAPES. Bolsista do CNPQ. e-mail: jcosorio@pq.cnpq.br; ⁵Professor do Departamento de Zootecnia. FAEM/UFPel. Pelotas, RS. Brasil. e-mail: ogferrreira@gmail.com; ⁶Graduanda do curso de Zootecnia - UFPel. e-mail: pamperesf@hotmail.com.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, a carne de cordeiros normalmente refere-se ao peso corporal, e pode servir tanto para a seleção por produção em frigoríficos (Osório et al., 2010) quanto para a produção de carne para consumo humano. As partes com mais gordura e músculo são as partes com mais gordura e músculo, os músculos e a gordura, já para os frigoríficos mais importante é o rendimento. Assim sendo, o conhecimento da proporção de carne e gordura que compõem a carcaça são aspectos importantes para orientar a produção de cordeiros que obtenham carcaças com proporção de músculo e adequada distribuição de gordura e reação muscular: gordura que provoque mais algofurto. Logo, a alimentação é um fator para a composição da carcaça. Segundo Fres et al. (2006), o balanço alimentar adequado e as dietas empregadas para aumentar os índices de produtividade de fornecer nutrientes em quantidades adequadas, possibilita ao produtor programar o tempo de abate dos seus animais e obter qualidade. Diante do exposto, objetivou-se comparar os componentes teciduais da perna e paleta de cordeiros tratados com rações contendo óleo de aroeira.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O trabalho foi realizado no Centro Agrícola em fase de campo, e no Departamento de Zootecnia/FAEM, fase laboratorial, ambas pertencentes à Universidade Federal de Pelotas (UFPel), RS. Foram utilizados 12 cordeiros machos não castrados (cruza Corriedale e Lacaune), não desmamados e abatidos aos 90 dias de idade.

A base da alimentação foi a *Lolium multiflorum* e a base mineral, utilizando dois potrófios. No entanto, os cordeiros foram divididos e submetidos a duas dietas: ração padrão com 3% de extrato de aroeira e ração padrão com 3% de extrato de aroeira. O fornecimento da ração foi feito uma vez ao dia e os cordeiros eram separados para receberem a ração.

suplementação. Amostras de ração comercial e a mistura de nutrientes foram submetidas a 105°C (por 6h) e extratadas em MÉR (EE), em um extrator de gordura Soxhlet (AOAC, 1995). Para obter um extrato com 5% de extrato éter, a quantidade de óleo a ser adicionada foi determinada por análise feita na ração comercial.

Após jejum de 16 horas os animais foram abatidos matando-os com gás na manhã seguinte às 18 horas, sob temperatura ambiente, com força. Após as carcaças foram divididas longitudinalmente em duas metades e foram realizados os diferentes cortes, os quais foram congelados (-18°C) para posterior avaliação da composição. No dia anterior à análise as pernas e paletas foram descongeladas, à temperatura de 4°C pesadas e dissecadas em seus diferentes componentes: tecido adiposo subcutâneo, gordura intermuscular e outros tecidos. As paletas e pernas foram pesadas e sua proporção calculada em relação ao peso total.

O delineamento experimental foi inteiramente casualizado. A avaliação de variância foi o efeito do corte (paleta e perna) sobre a composição tecidual dos cordeiros suplementados com diferentes rações ou sem a adição de zinco com 6 repetições. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey (p<0,05).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tab. 1 mostra que houve diferença significativa (P<0,05) entre a composição tecidual da perna nos dois diferentes percentuais de extrato etéreo. Os resultados mostram que para o componente músculo a perna apresentou maior percentual que a paleta, tanto nos animais que receberam ração com 3% de EE quanto naqueles que receberam ração com 5% de EE, concordando com resultados obtidos por Hashimoto et al. (2008). Já a paleta apresentou maiores percentuais de gordura, bem comparado com a perna também nas diferentes suplementações, o que pode ser devido ao fato de a paleta ser mais precoce do que a perna (Osório et al., 2002), e tende a iniciar mais cedo nesse corte. A paleta apresentou maior percentual de osso nos cordeiros suplementados com ração com 5% de extrato etéreo.

Tabela 1 – Composição tecidual (%) da perna (paletas e pernas) dos cordeiros racionados com ração com 3% e 5% de EE.

	Paleta (n=6)	Perna (n=6)	P < F
3% de EE			
Osso	21,27 ± 0,1	20,77 ± 0,1	0,6559
Músculo	52,71 ± 0,1	59,41 ± 1,1	0,0003
Gordura intermuscular	4,97 ± 0,0	4,92 ± 0,0	0,9592
Gordura subcutânea	8,87 ± 1,2	3,69 ± 0,6	0,0037
Outros	12,18 ± 1,1	11,21 ± 0,1	0,4361
5% de EE			
Osso	22,35 ± 0,0	20,04 ± 0,0	0,0279
Músculo	52,49 ± 1,1	59,95 ± 0,0	0,0034
Gordura intermuscular	4,35 ± 0,0	3,75 ± 0,0	0,4254
Gordura subcutânea	8,07 ± 1,4	3,75 ± 0,7	0,0207
Outros	12,74 ± 1,1	12,51 ± 0,1	0,8501

Jardim et al. (2007) encontraram valores semelhantes ao deste estudo trabalhado com cordeiros não castrados e castrados alimentados exclusivamente a base de pastagem natural, abatidos aos 120, 210 e 360 dias, porém com maior deposição de gordura subcutânea intramuscular na paleta e maiores percentuais de músculo na perna provavelmente devido a maior idade dos animais.

Os valores de músculo e gordura apresentados na Tab. 2, são superiores ($P < 0,05$) na perna, isso se deve pela alta porcentagem de músculo como já foi demonstrado na Tab. 1. Jardim et al. (2007), obtiveram valores semelhantes em relação a gordura no entanto, obtiveram valores diferentes aos deste estudo para a perna, provavelmente pelo fato dos animais serem mantidos em pastagem natural, o que pode ter ocasionado um crescimento mais lento do músculo do que os animais em confinamento.

Tabela 2 – Relação músculo:osso e músculo:gordura da perna de cordeiros terminados com ração com 3% e 5% de EE.

	Paleta (n=6)	Perna (n=6)	P < F
3% de EE			
Músculo: Osso	2,49 ± 0,09	2,89 ± 0,15	0,0401
Músculo: Gordura	3,97 ± 0,47	7,35 ± 0,78	0,0028
5% de EE			
Músculo: Osso	2,36 ± 0,09	3,01 ± 0,10	0,0015
Músculo: Gordura	4,55 ± 0,47	8,75 ± 1,04	0,0053

4 CONCLUSÃO

Conclui-se que independentemente da localização da peça em relação à posição tecidual da perna.

5 REFERÊNCIAS

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY-AOAC. **Official methods of analysis**. 16.ed. Arlington: AOAC International, 1995.

OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO, M. T. M.; OLIVEIRA, M. **Qualidade, morfologia e avaliação de características de carnes de cordeiros abatidos em diferentes idades.** UFPEL, 2002.

JARDIM, R. D. OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO, M. T. M.; OLIVEIRA, M.; FREDE E G. **Composição tecidual e química da perna em ovinos da raça Cordeiro Branco.** R. Bras. Zootec., v. 13, n. 2, p. 231-236, 2007.

HASHIMOTO, J.H.; OSÓRIO, J.C.; OSÓRIO, M.T.; BONACINA, M.S.; LEHMEN, R.I.; SILVA, C.L.; MARTINS, L. et al. **Comparação da composição da paleta com a da perna em cordeiros terminados em diferentes idades.** In: XVII Congresso de Engenharia de Alimentos, 2007, Recife, PE.

17. Pires, C.C. Análise do XVII Congresso de Zootecnia. Pós-graduação da UFPA, 2008.

PIRES, C.C.; GALVANI, D.B; CARVALHO, S. et al. Características de carne de cordeiros alimentados com dietas contendo diferentes níveis de ácido neutro. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.35 n.5, p.2058-2065, 2006.