

QUALIDADE DA CARNE DE BORREGOS SANTA INÊS ABATIDOS EM DIFERENTES PESOS

Ster Verissimo Correia, Ingrid Rodrigues Sousa Brito, Antonio de Sousa Brito Neto, João Paulo Arcelino do Rêgo, Sabrina Maria Araújo de Lima, Patricia Guimaraes Pimentel

O peso corporal influencia diretamente as características químicas, físicas e organolépticas da carne ovina. Logo, objetivou-se, com o presente estudo, identificar o efeito de diferentes pesos ao abate sobre as variáveis relacionadas à qualidade da carne ovina, como: cor, pH, capacidade de retenção de água (CRA), perda de peso por cocção (PPC) e força de cisalhamento (FC). Foram determinados, ainda, o perfil de ácidos graxos e os índices de aterogenicidade (IA) e trombogenicidade (IT). Foram utilizados 24 borregos da raça Santa Inês, não castrados, com aproximadamente 80 dias de idade e peso corporal médio inicial $16,53 \pm 1,92$ kg. Os pesos corporais avaliados ao abate foram 26; 32; 38 e 44 kg. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro tratamentos e seis repetições. O fornecimento da ração foi realizado três vezes ao dia e a duração do experimento foi determinada pelo tempo necessário para que a média de peso corporal de cada grupo atingisse o respectivo peso avaliado, momento em que foram abatidos. Foram realizadas análises de variância e regressão, sendo considerado o nível de significância de 0,05. O aumento do peso de abate não influenciou a intensidade da cor vermelha, da cor amarela e o croma da carne ($P>0,05$). A CRA e a PPC apresentaram comportamento quadrático com o aumento do peso de abate. Observou-se comportamento linear crescente para o pH após armazenamento e para a FC com o aumento do peso. O somatório de ácidos graxos poliinsaturados apresentou maiores valores para o peso de 38 kg, o qual não diferiu 44 kg, que por sua vez, foi semelhante aos de 26 e 32 kg. O aumento do peso de abate não influenciou o IA ($P>0,05$). O menor IT foi observado para os animais abatidos aos 38 kg, não diferindo dos animais abatidos aos 44 kg que, foi semelhante aos animais de 26 e 32 kg ($P<0,05$). Conclui-se, então, que o peso de abate influencia as características físico-químicas da carne de borregos Santa Inês. Agradecimento ao CNPq.

Palavras-chave: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. OVINOS. PEQUENOS RUMINANTES. PESO DE ABATE.