

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE SENSORIAL DA CARNE DE BORREGOS SANTA INÊS ABATIDOS EM DIFERENTES PESOS

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

A composição centesimal da carne ovina varia de acordo com os fatores envolvidos no sistema de produção. Dentre estes, o peso ao abate exerce significativa influência sobre as características da carne em razão das alterações que ocorrem na composição tecidual com o aumento do peso corporal. Já a análise sensorial influencia as características de escolha dos consumidores, sendo a maciez a mais importante delas, apresentando correlação entre gordura e peso ao abate. Portanto, objetivou-se avaliar a composição centesimal e realizar análise sensorial da carne de borregos Santa Inês abatidos em diferentes pesos. Foram utilizados 24 borregos Santa Inês, não castrados, com aproximadamente 80 dias de idade e peso corporal inicial de $16,53 \pm 1,92$ kg. Os pesos ao abate estudados foram 26; 32; 38 e 44 kg. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, com quatro tratamentos e seis repetições. A ração experimental foi formulada para ganho médio diário de 200 gramas, com relação volumoso:concentrado de 60:40. Para avaliação da composição centesimal, foram determinados os teores de umidade, proteína, extrato etéreo e matéria mineral. Para as características sensoriais da carne, as amostras foram cortadas, assadas e encaminhadas para oito provadores (quatro homens e quatro mulheres) previamente treinados. Houve incremento linear no teor lipídico da carne, com o acréscimo de 0,331% para cada quilograma de aumento no peso de abate. A carne proveniente dos animais abatidos aos 38 kg apresentou menor dureza quando comparada a dos animais abatidos com 26 kg, sendo ambas semelhantes aos pesos de 32 e 44 kg. A maior suculência da carne foi observada aos 32 kg, e a menor para a carne dos animais abatidos aos 26 kg, sendo semelhantes aos pesos de 38 e 44 kg. Com o aumento do peso ao abate, o teor de gordura é influenciado e ocorrem modificações nos parâmetros sensoriais da carne, obtendo-se melhores resultados com peso médio de 35 kg, aproximadamente.

Palavras-chave: qualidade da carne. maciez. gordura.