



ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO

9º ENEPE UFGD • 6º EPEX UEMS

GORDURAS CORPORAIS EM OVINOS “PANTANEIROS” DE DIFERENTES CATEGORIAS

Carolina Marques Costa¹, Poliana Campos Burin², Jéssica de Oliveira Monteschio³, André Gustavo Leão⁴, Helio de Almeida Ricardo⁵, Adrielly Lais Alves da Silva⁶, Fernando Miranda de Vargas Junior⁷

¹Acadêmica do Curso de Zootecnia da UFGD, Bolsista de Iniciação Científica pela UFGD; ² Discente do Programa de Doutorado em Agronomia pela UFGD; ³Mestre em Zootecnia pela UFGD; ⁴ Professor Doutor Adjunto do Curso de Zootecnia da Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT; ⁵Professor Colaborador Voluntario na Faculdade de Ciências Agrárias FCA/UFGD; ⁶Acadêmica do Curso de Zootecnia da UFGD; ⁷Professor Orientador – UFGD, Bolsista de Produtividade em Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora do CNPq.

E-mail: ¹ karol_amig@hotmail.com; ⁷ fernandojunior@ufgd.edu.br

Através de um estudo exploratório objetivou-se avaliar as gorduras corporais de ovinos naturalizados “Pantaneiros” de diferentes categorias. Foram utilizados trinta ovinos, sendo onze cordeiros, nove borregos castrados e dez ovelhas de descarte. O abate foi definido por meio do escore corporal, para cordeiros e borregos castrados, sendo o abate realizado com condição corporal entre 2,5 a 3,0. Já as ovelhas foram abatidas por diagnóstico negativo de prenhez por duas estações de monta consecutivas. Após o abate, procedeu-se à evisceração e as carcaças foram transferidas para câmara frigorífica a 4°C por 24 horas. Após esse período foi registrado o peso de carcaça fria e as carcaças foram divididas em cortes e estes armazenados para dissecação. A espessura de gordura de cobertura sobre o músculo *Longissimus* foi mensurada sob a superfície da 13ª costela, a 11 cm da linha dorso lombar, obtidas com auxílio de um paquímetro digital. Na dissecação, os cortes foram separados em cinco componentes teciduais diferentes. (Gordura subcutânea, gordura intermuscular, osso, músculo, outros). A ordem de separação dos componentes teciduais iniciava-se com a retirada de toda a gordura subcutânea do corte. Posteriormente retirava-se a gordura intermuscular e, em seguida, o músculo, outros, e por último a raspagem dos ossos. Essas gorduras foram somadas para quantificar o total de gordura da carcaça. Para determinação da gordura intramuscular, foi realizada a determinação dos lipídios totais. O peso de carcaça fria e a condição corporal foram semelhantes entre cordeiros não castrados ($17,08 \pm 0,70$; $2,80 \pm 0,10$) e borregos castrados ($18,44 \pm 0,70$; $2,83 \pm 0,10$) e se diferenciam significativamente das ovelhas de descarte ($22,97 \pm 0,70$; $3,80 \pm 0,10$). A espessura de gordura subcutânea dos borregos ($2,75 \pm 0,36$) e ovelhas ($3,71 \pm 0,36$) foram maiores em relação aos cordeiros ($0,86 \pm 0,36$). Ovelhas de descarte apresentam mais gordura interna ($13,37 \pm 0,82$) e gordura corporal ($40,03 \pm 1,23$). O percentual de gordura subcutânea, intermuscular e intramuscular foi semelhante entre as categorias. Conclui-se que há diferença nas gorduras corporais entre as categorias de ovinos “Pantaneiros”. Animais de maior peso e idade apresentam maior deposição de gordura e essa tende a ser precoce nesse grupamento genético.

Palavras-chave: composição tecidual, dissecação, naturalizados