

COMPOSIÇÃO REGIONAL DA CARÇA E TECIDUAL DO PERNIL DE OVINOS “PANTANEIROS” DE DIFERENTES CATEGORIAS

¹Roseane Scheufele Messa; ² Leonardo de Oliveira Seno; ³Fernando de Miranda Vargas Junior; ⁴ Poliana Campos Burin; ⁵ Luis Gustavo Castro Alves; ⁶Marcos Rubens da Silva Paes;

¹ Graduanda em Zootecnia da Faculdade de Ciências Agrárias - UFGD, Dourados-MS, Brasil, Bolsista PIBIC/CNPq;

² Docente da Faculdade de Ciências Agrárias – UFGD, Dourados-MS;

No estado Mato Grosso do Sul constatou recentemente uma nova raça de ovinos localmente adaptados denominada de Nativo Sul-Mato-Grossense, ou “Pantaneiro”. Este grupamento genético pode ser útil para desenvolvimento da cadeia produtiva local, porém as informações da raça ainda são escassas. E o estudo da composição regional propõe a separação da carcaça em cortes de menor tamanho, com intuito de obter um melhor aproveitamento tanto na maneira de agregar valor ao corte quanto em seu preparo culinário. Sendo assim o objetivo da realização desta pesquisa é determinar Composição regional da carcaça e tecidual do pernil de ovinos “Pantaneiros” de diferentes categorias. Foram utilizados 30 ovinos localmente adaptados da raça Pantaneira (onze cordeiros não-castrados, nove borregos castrados e dez ovelhas de descarte) provenientes do rebanho da UFGD. A dieta total destes animais foi composta por 80% de concentrado (com 16% proteína bruta (PB) e 75% de nutrientes digestíveis totais (NDT)) e 20% de volumoso (feno de aveia com 7% PB e 55,6 % NDT). A carcaça esquerda foi separada em oito cortes (pescoço, paleta, pernil, costela fixa, costela flutuante, costela lombo e baixo). No processo de dissecação, os cortes foram separados em cinco componentes teciduais: gordura subcutânea, gordura intermuscular, músculo, osso e outros. Os músculos (*Biceps femoris*, *Semitendinosus*, *Adductor*, *Semimembranosus* e *Quadriceps femoris*) foram removidos e pesados individualmente. Os outros, que não envolvem diretamente o fêmur, foram retirados e pesados juntos para determinar o peso de músculo total. Os ossos foram pesados em conjunto e, posteriormente, o fêmur pesado individualmente e seu comprimento medido com auxílio de régua graduada. As ovelhas apresentaram músculos mais pesados com relação às demais categorias. O peso do fêmur não diferiu e o comprimento do fêmur foi maior em ovelhas. Não houve diferença significativa para o índice de musculosidade entre as categorias. Portanto os ovinos pantaneiros de diferentes categorias avaliadas apresentaram carcaças com cortes de bom potencial de produção de porção comestível.

Palavras-chaves: Cortes, Dissecação, Nativos

Agradecimento: Aos grupos de pesquisas Ovinotecnia e Carcaças e Carnes da UFGD.