

CORRELAÇÕES ENTRE MEDIDAS *IN VIVO* E OS COMPONENTES TECIDUAIS DAS COSTELAS FLUTUANTES DE CORDEIROS COMERCIAIS

Roseane Scheufele Messa¹, Luis Gustavo Castro Alves², Edson Luiz de Azambuja Ribeiro³, Alexandre Rodrigo Mendes Fernandes⁴, Camila Magalhães da Cunha⁵, Marcos Rubens da Silva Paes⁶

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

²Doutorando (a) em Ciência Animal, Universidade Estadual de Londrina - UEL, Londrina, Paraná;

Quando se avalia a composição tecidual da carcaça ovina são estudados os cortes comerciais pênfil e paleta, pois são representativos e agregam valor na carcaça. Porém, cortes que compreende as costelas, dentre eles as costelas flutuantes são muito apreciados e valorizados em estabelecimentos gourmets. Entretanto objetivou-se estudar as correlações entre as medidas *in vivo* com as proporções de músculo, gordura e ossos das costelas flutuantes de cordeiros comerciais. Utilizou-se 40 cordeiros machos, não castrados, cruzados, sendo que os animais foram adquiridos de um criatório comercial, os cordeiros apresentaram peso corporal próximo a 35 kg. Nas medidas *in vivo* foram avaliadas: peso ao abate, altura de anterior, altura de posterior, largura de garupa, largura de peito e perímetro torácico e para a obtenção das imagens ultrassonográficas foi utilizado o aparelho da marca Aloka, equipado com transdutor linear de 3,5 MHz e 13 cm, e óleo vegetal como acoplante, as medidas foram efetuadas entre a 12ª e 13ª costelas sobre o músculo *Longissimus thoracis*. Para interpretação das imagens foi utilizado o programa de análise de imagem ImageJ®. Posteriormente ao abate, as carcaças foram levadas para a câmara fria, onde permaneceram durante 24 h, com variação de temperatura entre 1 e 6°C. Após este período, as carcaças foram seccionadas em serra tipo fita ao longo da linha média, obtendo-se assim duas meias-carcaças sendo que a esquerda foi separada em 8 cortes comerciais. Na dissecação das costelas lombo foram separados os ossos, músculos e gordura total (somatório da gordura subcutânea e intermuscular). Os resultados referentes à composição tecidual das costelas lombo e as características medidas *in vivo* foram analisados por correlação de Pearson, no nível de 5% de significância. Houve correlação positiva para gordura total em relação ao perímetro torácico (PT) (0,047). As medidas *in vivo* não foram eficientes para estimar a composição tecidual das costelas flutuantes de cordeiros comerciais.

Palavras-chave: biometria, cortes, ovinos

Agradecimentos: Aos grupos de pesquisa Ovinotecnia e de Carcaças e Carnes da UFGD.