

## **CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DA CARNE DE OVINOS TERMINADOS COM GRÃOS DE OLEAGINOSAS EM CONFINAMENTO**

**BALBUENO, Maiara Aparecida Flores**<sup>1</sup>([maiaraflores2@gmail.com](mailto:maiaraflores2@gmail.com)); **GOES, Rafael Henrique de Tonissi e Buschilli de**<sup>2</sup>([RafaelGoes@ufgd.edu.br](mailto:RafaelGoes@ufgd.edu.br)); **PENHA, Diego dos Santos**<sup>3</sup>([diegospenha@hotmail.com](mailto:diegospenha@hotmail.com)); **SEABRA, Bruna Soares**<sup>4</sup>([ali.bruna.seabra@gmail.com](mailto:ali.bruna.seabra@gmail.com)).

<sup>1</sup> Graduanda em Zootecnia pela Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD/FCA; <sup>2</sup> Docente pela Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD/FCA; <sup>3</sup> Doutorando pela Universidade Estadual de Londrina-UEL; <sup>4</sup> Mestre em Zootecnia pela Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD/FCA.

Objetivo foi avaliar o efeito da substituição total do grão de soja, pelos grãos de canola e crambe, na dieta de cordeiros confinados, avaliando-se a qualidade da carne, sobre a composição centesimal (umidade, cinzas, proteína e lipídeos), características instrumentais (ph, capacidade de retenção de água, perda por cocção, força de cisalhamento e cor) e parâmetros sensoriais da carne. O experimento foi realizado nos laboratórios da Faculdade de Ciências Agrárias (FCA) da Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD, localizada no município de Dourados – Mato Grosso do Sul. O delineamento utilizado foi inteiramente ao acaso, Os animais mantidos com dieta a base de grão de soja foram considerados como grupo controle. Da totalidade de animais utilizados no experimento, 8 receberam dieta a base de canola, 7 a base de soja e 8 a base de crambe, sendo cada animal uma repetição, totalizando 23 unidades experimentais. As análises centesimais (proteína, lipídeos e cinzas) e instrumentais (pH, capacidade de retenção de água, luminosidade, intensidade de amarelo e força de cisalhamento) não apresentaram efeito ( $P > 0,05$ ). Podemos observar influencia ( $P < 0,05$ ) apenas para as características umidade, perda por cocção e intensidade de vermelho. Observa-se na literatura que os teores de lipídeos da carne de cordeiros apresentam grande variação, principalmente em função da dieta, peso e idade ao abate, raça, sexo e músculo. Quanto à análise sensorial, as variáveis, preferência por carne obtida de animais alimentados com grãos de soja e canola, e o poder de compra positivo dessa carne, foram os que melhores se apresentaram, a partir da análise de fatores de componentes principais. Atributos como sabor da carne e local de compra do produto pelo consumidor também tiveram destaque. Os grãos de canola e crambe mostraram-se eficientes em substituição ao grão de soja, contribuindo como novas alternativas na alimentação e terminação de cordeiros. Além de não agregar prejuízo e qualidade da carne de cordeiros.

**Palavras-chave:** análise dos componentes principais, atributos, *Longissimus*, variáveis.