COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA CARNE DE CORDEIROS "PANTANEIROS" ABATIDOS EM DIFERENTES PESOS CORPORAIS

SOUZA, Mirelly Tainá Ramos de[1] (mi_taina@hotmail.com); **HIRATA, Adriana Sathie Ozaki**[2] (AdrianaHirata@ufgd.edu.br); **FUZIKAWA, Ingrid Harumi de Souza**[2] (imgrid_halumi@hotmail.com**); ZAGONEL, Natássia Gabriela Targanski**[2] (natassia_tz@hotmail.com); **FERNANDES, Alexandre Rodrigo Mendes**[2] (AlexandreFernandes@ufgd.edu.br); **PAES, Marcos Rubens Silva**[1] (marcos_rubensilva@hotmail.com)

[1] Discente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados; PIBIC/UFGD;
[2] Mestranda de Zootecnia da UFGD – Dourados;
[3] Docente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados.

A composição centesimal da carne ovina apresenta valores médios de 75% de umidade, 19% de proteína, 4% de extrato etéreo e 1,1% de matéria mineral, podendo ser influenciada pela raça, sexo, nutrição, peso e idade ao abate e acabamento. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características qualitativas, composição química e perfil de ácidos graxos da carne de cordeiros "Pantaneiros" abatidos em diferentes pesos corporais e estabelecer o peso ideal de abate levando em consideração o aspecto nutricional e econômico. Os animais foram divididos em 5 tratamentos com 9 animais cada, conforme o peso corporal pré-estabelecido para abate (15, 20, 25, 30 e 35 kg). Tiveram 14 dias de adaptação à dieta, às instalações e ao manejo e permaneceram confinados até atingirem os pesos corporais de abate. Após o abate, os animais foram esfolados e eviscerados, as carcaças resfriadas em câmara frigorífica por 24 horas a uma temperatura de 2ºC, suspensas por seus jarretes e com os metatarsos separados a 14 cm de distância. O pH e a temperatura das carcaças foram monitoradas a cada 4 horas com peagâmetro digital. Estas medidas foram coletadas na paleta (*Triceps brachii*), perna (*Semimembranosus*) e lombo (*Longissimus dorsi*), do lado esquerdo da carcaça caracterizando pH inicial e pH final. Após o resfriamento, as carcaças foram pesadas e seccionadas ao longo da linha média dividindo-a em duas meias carcaças, que foram divididas em cortes e os músculos *Triceps brachi (TB); Gluteobiceps (GB) e Semimembranosus (SM)* e *Longissimus dorsi (LD)* foram dissecados da paleta, pernil e lombo com vazio, respectivamente, para as análises qualitativas, químicas e de perfil de ácidos graxos da carne. As amostras foram acondicionadas em embalagens plásticas, identificadas e congeladas em freezer a -18ºC. Não houve efeito do peso corporal na composição química do músculo *Semimembranosus*. Houve efeito do peso corporal sobre o teor de extrato etéreo dos músculos *Longissimus dorsi*, *Gluteobiceps* e *Triceps brachii* e no teor de umidade do músculo *Triceps brachii*. O músculo da paleta (*Triceps brachii)* foi o que apresentou maior teor de extrato etéreo seguido pelos músculos do pernil (*Gluteobiceps* e *Semimembranosus*) e do lombo (*Longissimus dorsi*). Concluiu-se que a qualidade da carne de cordeiros "Pantaneiros" foi melhor nos animais abatidos com menor peso corporal.

Palavras-chave: Cordeiros, idade ao abate.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC).