

CORRELAÇÕES ENTRE AS MEDIDAS ULTRASSONOGRÁFICAS EM TEMPO REAL E COMPONENTES TECIDUAIS DA CARÇA DE CORDEIROS PANTANEIROS ABATIDOS COM DIFERENTES PESOS

MESSA, Roseane Scheufele¹ (roseanemessa@hotmail.com); **SENO, Leonardo de Oliveira**² (leonardoseno@ufgd.edu.br); **FERNANDES, Alexandre Rodrigues Mendes**² (alexandrefernandes@ufgd.edu.br); **ZAGONEL, Natassia Gabriela Targanski**³ (natassia_tz@hotmail.com); **ALVES, Luis Gustavo Castro**⁴ (gustavo353@hotmail.com); **PAES, Marcos Rubens da Silva**¹ (marcos_rubensilva@hotmail.com);

¹ Discente do curso de Zootecnia UFGD – Dourados; PIBIC/UFGD;

² Docente do curso de Zootecnia UFGD – Dourados, MS;

³ Mestre em Zootecnia UFGD - Dourados, MS;

⁴ Doutorando em Zootecnia UEL - Londrina, PR;

As produções de carcaças de peso adequado, com máximo de músculo e uma quantidade ideal de Gordura Subcutânea é o desejado de forma a garantir a qualidade da carne. E a busca por métodos de predição das características das carcaças vem se aprimorando, o uso do ultrassom em tempo real passou a ser aplicado para obtenção da composição da carcaça do animal, já que essa técnica torna possível acompanhar o desenvolvimento do animal. Portanto o objetivo do trabalho foi avaliar as Correlações entre as medidas ultrassonográficas em tempo real e componentes teciduais da carcaça de cordeiros pantaneiros abatidos com diferentes pesos. O experimento foi conduzido no setor experimental de ovinos da UFGD, foram utilizados 45 cordeiros do grupamento genético pantaneiros, onde foram distribuídos em 5 tratamentos, caracterizados por grupos de diferentes pesos estabelecidos para o abate (15, 20, 25, 30 e 35 kg), com nove repetições por grupo. Ao atingirem o peso estabelecido, no dia anterior ao dia de abate eram tomadas as imagens ultrassonográficas entre 12^a e 13^a costelas, para obtenção da profundidade de lombo (PML) e espessura de gordura subcutânea (EGS). As medidas foram obtidas com auxílio do equipamento de ultrassom Pie Medical®, modelo FALCO-100v, sonda linear de 8 cm e frequência de 8,0 MHz, as imagens foram analisadas através software ImageJ. Os cordeiros foram mantidos em jejum de sólidos por 16 horas antes do abate, foram insensibilizados por meio de eletranarose. Após o abate, esfola e evisceração, as carcaças foram suspensas por seus jarretes em câmara frigorífica a 4^oC por 24 horas. Após esse período, as carcaças foram divididas longitudinalmente, a meia carcaça esquerda foi pesada e dividida em cortes comerciais: pescoço, paleta, pernil, costelas fixas, costelas flutuantes, lombo e baixo. Na dissecação foram separados os seguintes grupos de tecidos: gordura subcutânea, gordura intermuscular, outros, músculo e osso. Observou-se elevada correlação na maioria das variáveis, enfatizando entre o músculo total com o peso da carcaça fria (0,99) e ao peso corporal ao abate (0,97), e do peso da carcaça fria com o peso corporal ao abate (0,98), as diferentes faixas de pesos e a variabilidade genética dos pantaneiros podem ter influenciado nesta elevada correlação, as variáveis acompanharam o desenvolvimento e crescimento animal, conforme o peso pré-estabelecido para o abate. Portanto as medidas ultrassonográficas em tempo real podem ser excelentes preditores da composição tecidual.

Palavra-chave: Medidas *in vivo*. Dissecação. Ovinos.

Agradecimentos: Ao Grupo Carcaças e Carnes, Ovinotecnia, CNPq.