

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

## CARACTERÍSTICA DE CARÇAÇA E QUALIDADE DE CORDEIROS MESTIÇOS DOPER

*Andreia Gauto Souza (andreiaautosouza14@gmail.com)*

*Amanda Maria Silva Alencar (amandaalencar604@gmail.com)*

*Euclides Reuter De Oliveira (euclidesoliveira@ufgd.edu.br)*

*Janaina Tayna Silva (janaina\_tayna@hotmail.com)*

*Fernandes Alexandre Rodrigo Mendes (AlexandreFernandes@ufgd.edu.br)*

*Marcio Rodrigues De Souza (marcio.souza@ifms.edu.br)*

No Brasil, o consumo de carne de ovinos, ainda é baixo, devido a características culturais, onde é associada, com baixa qualidade por falta de informação. Objetivou-se com esse trabalho descrever o manejo pré-abate e pós abate, de cordeiros mestiços Dorper. O abate foi realizado no laboratório de carne na Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD. Foram abatidos dois cordeiros machos inteiros, com média de 35 kg. Os animais ficaram de jejum de sólidos por 16 horas. Uma hora antes do abate os animais foram pesados e levados para o laboratório de carne, ficando em baia coletiva, até o momento do abate, para os animais descansarem. As atividades foram realizadas em conjunto, por professores da UFGD, alunos de graduação e de pós-graduação. Os animais recebiam dietas com 0% e 50% de substituição de farelo de soja, por resíduo líquido da indústria sucroalcooleira. Após o abate realizou-se as análises post-mortem, analisando a qualidade das carcaças. Realizou-se o abate, iniciando pela insensibilização, seguido de sangria e esfolagem. O pH das carcaças foram medidos logo após avaliação e 24 horas depois, conforme Osório et al. (2008), para prever suas características sensoriais e de armazenamento, pois essa avaliação influencia diretamente nas características físico-químicas da carne. 24 horas depois do abate

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMGD

também foi realizada análise de conformação da carcaça, cor, textura e marmoreiro, espessura de gordura. O pH das carcaças no momento do abate estava de 6,7 animais 1 e 6,33 animais 2, 24 horas após o abate 5,68 e 5,5 respectivamente. Em uma escala de 1 a 5 para cor, conformação os resultados foram, cor: 3 para ambos e a conformação: 3 para o animal 1 e 3,5 para o animal 2, marmoreiro: 2 e 1, textura: 3,5 e 3, espessura de gordura: 2,8 e 1,65, para os animais 1(0%) e 2 (50%) respectivamente. As variáveis avaliadas são fundamentais para agrupar as carcaças de acordo suas características e destiná-las adequadamente para os nichos de mercado. Esses animais foram criados em sistema de confinamento, o que influenciou para as carcaças estarem homogêneas e com boa conformação. A compra e consumo de carne de ovinos está relacionada a aparência, sendo muito influenciada pela cor e pelo teor de gordura, assim experimentos que avaliam as características qualitativas das carcaças de ovinos, buscando trazer benefícios a toda cadeia produtiva, elevando os padrões de qualidade, são importantes.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). A Universidade Federal da Grande Dourados, via Pró-reitora de Extensão e Cultura (PROEX/UFMGD).