

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

MANEJO PRÉ-ABATE DE CORDEIROS MISTIÇOS

Maria Vitória Ferreira Da Rocha (maria.rocha098@academico.ufgd.edu.br)

Amanda Maria Silva Alencar (amandaalencar604@gmail.com)

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

Janaina Tayna Silva (janaina_tayna@hotmail.com)

Eduardo Lucas Terra Peixoro (eduardopeixoto@ufgd.edu.br)

Adriana Sathie Ozaki Hirata (adrianahirata@ufgd.edu.br)

A criação de ovinos, destinados à produção de carne, tem grande importância, para a população rural e os consumidores, devido seu valor nutritivo, para a alimentação humana. Essas características influenciam para que haja um crescimento da criação, abate, venda e consumo qualitativo da carne dos ovinos. O manejo pré-abate correto é fundamental para não comprometer as características de qualidade da carne. Diante desse exposto, objetivou-se com este trabalho descrever o manejo pré-abate e abate de cordeiros. 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. Anteriormente ao abate os animais ficaram de jejum de sólidos por 16 hora, para reduzir o conteúdo visceral e minimizar o grau de contaminação durante o processo de evisceração. Realizou-se o abate, iniciando por atordoamento, seguido de sangria. Procedeu-se a esfolagem, onde foi feito um corte na pele, circundando as pernas traseiras na altura do jarrete. A partir do corte inicial, pela parte interna das patas, o corte é prolongado até a região anal. Então, a pele é descolada, saindo inteira, antes da retirada total da pele, é necessário fazer um corte circular nas patas dianteiras para a pele ser totalmente desprendida. Como o abate dos animais era para fins de pesquisa, foram

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

eviscerados e pesados os constituintes de não constituintes da carcaça e a carcaça. Essas avaliações são importantes para entender a composição da carcaça e o efeito da alimentação. Após a carcaça está limpa, foi mensurado o pH, realizado o escore de conformação de carcaça e a cor. 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 a cor estava de 3 para ambos e a cobertura de cordura estava de 3 para o animal 1 e 3,5 para o animal 2. Essas características são importantes, pois através delas, é possível avaliar a qualidade do manejo pré-abate, classificar e conseqüentemente agrupar lotes homogêneos, facilitando a comercialização e atender as demandas específicas de cada mercado. Além de avaliar como a dieta influenciou na deposição de músculo e gordura nos animais. Após essas avaliações primárias é possível afirmar que as carcaças apresentaram parâmetros adequados de qualidade.

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-reitoria de Extensão e Cultura (PROEX/UFGD)