

O uso de diferentes sistemas alimentares para terminação de cordeiros: efeitos na coloração da carcaça quente e qualidade do músculo *Longissimus dorsi*

Pâmela da Silva Ribeiro¹, Cesar Henrique Espírito Candal Poli²

¹ Aluna de Graduação em Zootecnia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

² Professor do Departamento de Zootecnia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

INTRODUÇÃO

As pastagens podem apresentar compostos secundários capazes de aumentar a eficiência do metabolismo ruminal, refletindo no desempenho animal e qualidade da carne. Entre esses compostos secundários destacam-se os taninos condensados (TC), que em concentrações entre 2 a 5% na MS podem se ligar a proteína dietética, tornando-a by-pass, aumentando a eficiência na absorção de aminoácidos (FRUTOS et al., 2002). Além dos TC, os tocoferóis encontrados nas pastagens, podem influenciar na manutenção da cor e na rancificação da carne, promovendo melhor conservação e maior tempo de prateleira do produto (RIPOLL et al., 2013). Este estudo foi conduzido com o objetivo de avaliar diferentes sistemas alimentares com a presença de taninos condensados e tocoferol sob os parâmetros qualitativos do músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado na Estação Experimental Agrônômica da UFRGS. Foram utilizados 54 cordeiros mestiços (Corriedale x Texel), pesando em média 20,4 kg. Divididos em nove piquetes de 0,2 ha cada, distribuídos em três sistemas alimentares: 1) somente Aruana (*Panicum maximum*); 2) somente Feijão Guandu (*Cajanus cajan*) e 3) consórcio Aruana + F. Guandu em faixa. Os seis animais de cada piquete foram subdivididos em dois grupos: 1) recebendo 60 g dia⁻¹ de PEG; 2) recebendo água (controle). Os cordeiros foram abatidos ao final do período experimental (92 dias), com peso médio de 25,73 kg. A coloração da carcaça quente foi determinada pelo sistema CIE em aparelho Minolta Chroma Meter CR-200 através da leitura dos parâmetros *L** (que representa a percentagem de luminosidade, preto 0% e branco 100%), *a** (-*a** verde e +*a** vermelho) e *b** (-*b** azul e +*b** amarelo). As variáveis relacionadas à determinação da área de olho de lombo (AOL), largura, profundidade e espessura de gordura no músculo *Longissimus dorsi* foram realizadas segundo Osório e Osório (2003). A análise estatística foi feita através do procedimento Mixed do programa estatístico SAS e as médias, comparadas pelo teste Tukey, a 5% de probabilidade.



RESULTADOS

Os diferentes sistemas alimentares recebendo ou não PEG não alteraram a coloração da carcaça quente dos cordeiros ($P > 0,005$), os valores encontrados em cada sistema de alimentação bem como suas médias para os teores de *L**, *a** e *b** estão expressos na Tabela 1. A AOL, a espessura de gordura de cobertura, a largura e a profundidade do músculo *Longissimus dorsi*, não diferiram entre os sistemas alimentares recebendo ou não PEG ($P > 0,005$) (Tabela 2).

Tabela 1. Coloração da carcaça quente de cordeiros terminados em diferentes sistemas de alimentação baseados em pastagem tropical

Variável	Sistema Alimentar			Média
	Aruana	Aruana+FG	F.Guandu	
CQCor <i>L*</i>	79,276	79,605	78,896	79,31
CQCor <i>a*</i>	2,413	2,121	2,272	2,26
CQCor <i>b*</i>	2,701	2,828	2,884	2,8

CQCor: Coloração da carcaça quente : Cor *L**, Cor *a**, Cor *b**

Tabela 2. Características do músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros terminados em diferentes sistemas de alimentação

Variável	Sistema alimentar			Média
	Aruana	Aruana+FG	F.Guandu	
AOL	7,3906	7,265625	7,0167	7,19
EGC	2,2813	1,75	2,0333	1,98
Largura	44,375	44,3125	43,867	44,09
profundidade	19,188	18,4375	18,533	18,63

AOL: Área de olho de lombo, EGC: Espessura de gordura de cobertura,



CONCLUSÃO

O uso de pastagens com a presença de compostos secundários como os taninos condensado e o tocoferol não alteram os parâmetros qualitativos do músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros. Mais estudos são necessários nesta área para determinar o efeito da qualidade da forragem sobre o produto final.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- FRUTOS P., HERVÁS G., RAMOS G., et al. Condensed tannin content of several shrub species from a mountain area in northern Spain, and its relationship to various indicators of nutritive value. *Anim Feed Sci Tech.* v.95, p.215-226, 2002.
- OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO M. T. M. Produção de carne ovina: técnicas de avaliação "in vivo" e na carcaça. Pelotas: UFPEL, 73p.2003.
- RIPOLL, G. et al. Effects of finishing period length with vitamin E supplementation and alfalfa grazing on carcass color and the evolution of meat color and the lipid oxidation of light lambs. *Meat science*, v. 93, n. 4, p. 906-913, 2013.