

Hora do
Pega-Pra-Capã



ISSN - 0130-3344

Revista Brasileira de
Caprinos & Ovinos

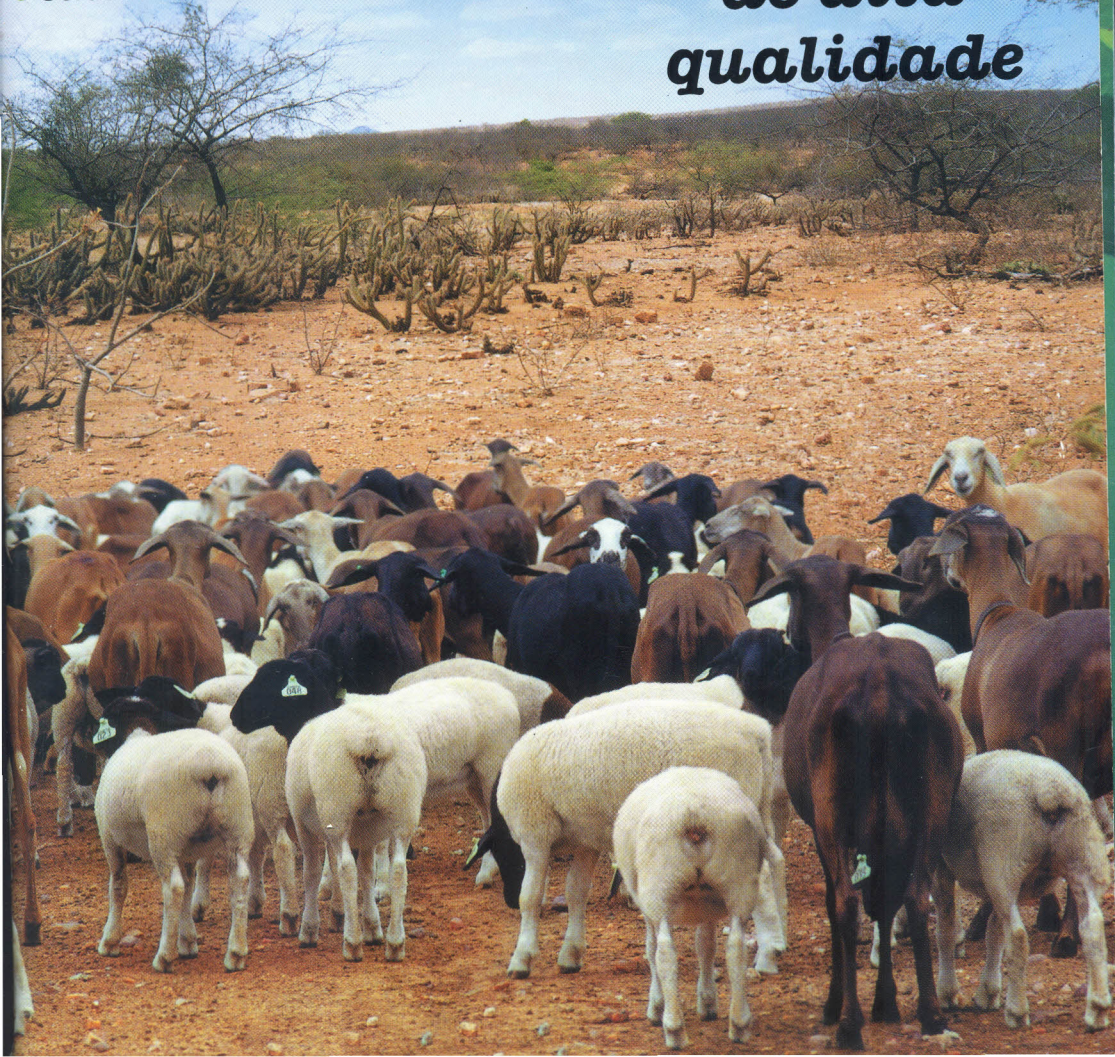


Nº 71 - Novembro - 2004

www.revistaberro.com.br

Carcaças e carnes ovinas de alta qualidade

- Santa Inês, o amigo do Nelore
- Ovinos no Mato Grosso
- Mulas, burros e jumentos pastores
- Palma forrageira no cocho dos ovinos
- Sistema acelerado de parição
- Vinho engorda ovinos
- Cordeiro Paulista e Queima do Cordeiro



Carcacas e carnes ovinas de alta qualidade

(Parte 2)

Sá, J.L. e Otto de Sá, C.

Na Parte 1 (edição n. 70) os autores mostraram as características de carcaça e a qualidade da carne ovina, fazendo uma minuciosa revisão da literatura técnica disponível.

Fatores que afetam as características da carcaça e a qualidade da carne ovina:

● A alimentação -

Embora o plano de nutrição e a composição da dieta possam produzir mudanças significativas na composição da carcaça, quando animais da mesma idade e mesmo peso corporal são comparados, estas diferenças causadas pela alimentação diminuem (Kirtton, 1982). Na grande maioria dos trabalhos, os planos de nutrição estudados afetam o ganho médio diário e conseqüentemente as características de carcaça.

No Rio Grande do Sul, a maior parte dos animais que vai para o abate, é criada em pastagens. O uso de pastagem cultivada pode influir significativamente na produção de carne e rendimentos de carcaça,



em relação ao campo nativo, mesmo com lotações bem superiores. Silva et al. (1987), ao compararem cordeiros desmamados aos 3 meses e terminados em campo nativo ou pastagem cultivada de *Setaria anceps* cv. *kazungula*, não encontraram diferenças significativas para peso de abate, rendimento de carcaça, conformação e comprimento da carcaça, área

de olho de lombo e marmoreio. A produção de carne, no entanto, por hectare foi maior na pastagem cultivada devido à maior lotação que ela permite.

Alguns tipos de forragens, embora proporcionem um ótimo ganho de peso, podem ser responsáveis por sabor e odor indesejáveis na carne, provocando uma baixa aceitabilidade por parte dos con-



Alfafa



Trevo vesiculoso

A alimentação pode alterar o sabor da carne...

sumidores. Segundo Hopkins et al. (1995a), durante o verão e outono na Tasmânia, as pastagens apresentam baixa digestibilidade e pouco material verde, fazendo com que o desenvolvimento de cordeiros nascidos na primavera fique prejudicado. Um tipo de forrageira denominada *Brassica napus* (colza, nabo, canola, pabulária, etc) é largamente utilizada neste período, devido ao seu alto teor em proteína e alta digestibilidade. Há evidências, no entanto, de que cordeiros terminados nesta pastagem apresentam alto teor de gordura na carcaça, sabor e aroma indesejáveis.

No trabalho realizado por Hopkins et al. (1995a), observou-se uma maior deposição de gordura na carcaça de animais que foram terminados em *Brassica napus*, sendo que o autor sugere contornar este

maior escore de gordura, com a utilização de cordeiros não castrados. O pH da carne foi mais elevado para cordeiros terminados em pastagens perenes. A coloração da carne, portanto, de animais mantidos na *Brassica napus* foi mais clara em função do menor pH. Apesar da melhor coloração, todavia, consumidores australianos detectaram sabor forte em determinados músculos da carcaça dos cordeiros. A utilização de pastagens leguminosas para cordeiros em terminação pode estar associada a sabor indesejável da carne, principalmente em animais mais velhos, quando comparados com animais de menor idade, com um mesmo peso (Crouse et al., 1981). Notter et al. (1991b) detectaram sabor rançoso na carne de cordeiros terminados em pastagens de leguminosas, sendo mais

evidente para a pastagem de alfafa em relação aos trevos.

Estas pesquisas demonstram claramente que alguns alimentos podem afetar negativamente o sabor da carne ovina, pelo aumento na intensidade do sabor e odor após o cozimento. Estes resultados, no entanto, podem variar em termos de aceitabilidade da carne, porque algumas pessoas podem preferir um sabor mais forte (Kirtton, 1982).

A alimentação de cordeiros pode ser feita nas pastagens ou em confinamento. No confinamento, aumentando-se os níveis de proteína e energia na dieta, eleva-se o ganho médio diário e melhora-se a eficiência alimentar. Os níveis de proteína na carcaça aumentam linearmente com o aumento de proteína na dieta, sendo que a composição de extrato etéreo diminui. Por outro lado, níveis elevados de energia elevam a deposição de gordura. A composição do ganho, portanto, pode ser alterada de acordo com o regime alimentar (Ely et al., 1979).

Dietas ricas em concentrados aumentam os teores de gordura na carcaça, principalmente quando os cordeiros são abatidos com pesos elevados. Esta maior deposição de gordura foi observada nos trabalhos realizados por Ely et al. (1979); Murphy et



graxos insaturados totais do que em cordeiros que receberam algum tipo de suplementação ou foram confinados. As diferenças foram devido ao maior nível de ácido esteárico e menor de ácido oléico nos cordeiros que não receberam suplementação alimentar.

É importante não só avaliar a quantidade de gordura, mas também o tipo, já que atualmente busca-se reduzir ao máximo os

ácidos graxos saturados nas carcaças (Lough et al., 1991; Lough et al., 1992 e Solomon et al., 1992).

A deposição de gordura pode ser mais evidente em alguns cortes de carcaça do que em outros, como foi demonstrado no trabalho de McClure et al. (1995). Neste experimento, cordeiros confinados depositaram bem mais gordura do que músculo no lombo, peito e região torácica do que na perna e paleta. Notter et al. (1991 a) apesar de

observarem uma maior deposição de gordura na carcaça de animais terminados em confinamento, obtiveram medidas de qualidade de carcaça tais como: escore de conformação da perna, escore de conformação da carcaça e grau de qualidade final superiores nos cordeiros terminados em confinamento do que naqueles terminados em pastagens.

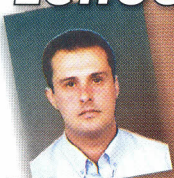
No trabalho de Kemp et al. (1981), a maciez e o sabor da carne de cordeiros, que foram confinados ou receberam suplementação alimentar, foram superiores à dos cordeiros criados em pastagens sem nenhuma suplementação, enquanto McClure et al. (1994), obtiveram uma maior área de olho de lombo para carcaças de cordeiros confinados em relação aos cordeiros mantidos em pastagens. ★

Sá, J.L. e Otto de Sá, C
- são pesquisadores
da Embrapa Tabuleiros
Costeiros - Informações:
cris@cpatc.embrapa.br

al. (1994); McClure et al. (1994) e McClure et al. (1995). Embora possa existir uma maior deposição de gordura nas carcaças de animais terminados em confinamento, segundo a revisão realizada por Macedo (1998), os ácidos graxos podem variar desde 59%, com dietas ricas em forragens, até 38% nas ricas em concentrados. Kemp et al. (1981) obtiveram na gordura de cordeiros terminados a pasto níveis menores de ácidos

Na próxima edição: Alterações pela Idade, Peso de abate, Sexo, Genótipo e conclusões

Leiloeiro Rural



AGENDA

02/12 - Leilão dos Orixás
Fenagro
Salvador-BA

04/12 - 1o Leilão Top Brasil
Fenagro
Salvador - BA

09/12 - Leilão de Ovinos
Avaré - SP

Roberto Leão
(31) 3774-9383 / 3772-0588 / 9986-3914
robertoleiloeiro@hotmail.com



Currais Paulista Campinas

Projetos, Execuções e Vendas de Currais, Galpões e Cercas

BOVINOS - CAPRINOS - OVINOS

madeiras e ferragens para Currais
Troncos-Balanças-Caixas d'água-Bebedouros

Fone: (19) 3265-5482 Fax: 3265-3792
R. Eldorado, 324 - Jd. Itatinga
Campinas - SP - CEP 13052-450
www.currais paulista.com.br