



Ciências Exatas e da Terra

CARACTERÍSTICAS QUANTITATIVAS DA CARÇA DE CORDEIROS SUBMETIDOS OU NÃO À SUPLEMENTAÇÃO COM GORDURA PROTEGIDA

Maíra Longue Scheidegger, Fábio da Costa Henry, Erika Monteiro Tavares, Célia Raquel Quirino

“A qualidade da carcaça é de suma importância na determinação da aceitação de novas raças e manejos nos sistemas de produção. O rendimento da carcaça avalia o potencial do animal em produzir carne, importante no momento de estimar seu valor comercial. Na carcaça, o componente de maior importância é o músculo, pois constitui a parte disponível à venda. Objetivou-se determinar as características de carcaças e da carne de 34 cordeiros em confinamento, 17 Santa Inês puro e 17 $\frac{1}{4}$ Santa Inês $\frac{3}{4}$ Dorper, submetidos a dois tratamentos experimentais: dietas sem inclusão de gordura protegida (T0) e com inclusão de gordura protegida (T1). O presente trabalho foi desenvolvido no Instituto Federal do Espírito Santo (IFES), localizado no Município de Alegre - ES. A fase de campo e o abate dos animais foram desenvolvidos nas dependências do Setor de Ovinocultura e as análises laboratoriais no Laboratório de Zootecnia e Nutrição Animal, pertencente à Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF), localizada na cidade de Campos dos Goytacazes – RJ. O tratamento consistiu na inclusão da gordura protegida em substituição ao concentrado comercial, mantendo os mesmos níveis protéicos e energéticos do concentrado da dieta controle. Portanto seguiu-se: Tratamento 1– 5 Santa Inês e 12 mestiços $\frac{1}{4}$ Santa Inês $\frac{3}{4}$ Dorper com dieta controle com 0,4 kg/cordeiro de concentrado comercial; Tratamento 2– 6 Santa Inês e 11 mestiços $\frac{1}{4}$ Santa Inês $\frac{3}{4}$ Dorper com gordura protegida. O período experimental teve duração de 70 dias, ocorrendo o abate aos 180 dias. Foi realizada a aferição das seguintes medidas biométricas: altura da cernelha (AC), comprimento corporal (CC), perímetro torácico (PT) e altura de garupa (AG), no dia anterior ao abate. Foram obtidas as medidas de espessura de área de olho de lombo (AOL) nas meias-carcaças esquerda. A AOL foi desenhada em papel vegetal, delimitando o contorno do músculo exposto Longissimusdorsi. Posteriormente a figura foi escaneada e adequada para ser mensurada por meio do programa DT-SCAN (1995). A suplementação com gordura protegida na dieta de cordeiros influenciou o peso vivo e o peso da carcaça quente, tendo melhores resultados para o genótipo Santa Inês quando comparado ao cruzamento $\frac{1}{4}$ Santa Inês $\frac{3}{4}$ Dorper. As variações de AC e AG podem ser explicadas pela morfometria referente à cada espécie. As medidas de CC, PT e AOL não demonstraram diferença significativa ($P < 0,05$) com relação ao grupo genético ou ao tratamento.

Palavras-chave: Gordura protegida, Ovino, Carcaça

Instituição de fomento: UENF