



Análise centesimal de quatro músculos extraídos de carcaças de cordeiros submetidos a dois métodos de pendura

Leticia Leite³, Camila Constantino^{1*}, Edson Luis de Azambuja Ribeiro⁴, Natália Albieri Koritiaki², Francisco Fernandes Junior⁵, Gesley Sanches Crispim³.

¹Pós Doutoranda em Ciência Animal, PPGCA/ UEL, Londrina – PR, bolsista PNPd/CAPES.

²Professora - doutora – UNIFIL, Londrina – PR

³Estudante de Zootecnia, DZO/ UEL, Londrina – PR

⁴Professor PhD, DZOO/ UEL , Londrina – PR

⁵ Doutor em Ciência Animal/ UEL , Londrina – PR

*Autor para correspondência: caconstantino@hotmail.com

Resumo: Objetivou-se avaliar diferentes métodos de pendura de carcaça na nória sobre a qualidade de diferentes músculos de cordeiros. Foram utilizados 18 cordeiros ½ Texel + ½ SRD. Após o abate as carcaças foram distribuídas em duas formas de pendura, um pelo tendão calcâneo e o outro pelo forâmen pélvico. Após vinte e quatro horas de refrigeração, os músculos *longissimus dorsi*, *gluteus biceps*, *semitendinosus* e *triceps brachii* foram extraídos das carcaças para realização da análise centesimal que quantifica umidade, cinzas, lipídios e proteína. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de Tukey a 5% de probabilidade quando necessário. Carnes provenientes de carcaças penduradas pelo foramen apresentaram uma menor umidade do que os músculos de pendura pelo tendão. A quantidade de lipídio foi superior em carnes provenientes de carcaças penduradas pelo foramen. O método de pendura interferiu sobre a análise centesimal da carne, entretanto os valores encontrados para cordeiros estão próximos dos valores encontrados na literatura.

Palavras-chave: fêmea, foramen pélvico, *longissimus dorsi*, macho, tendão calcâneo

Centesimal analysis of four muscles extracted from carcasses of lambs submitted to two hanging methods

Abstract: The objective of this study was to evaluate different carcass hanging methods in the study of the quality of different muscles of lambs. A total of 18 lambs ½ Texel + ½ SRD were used. After slaughter the carcasses were distributed in two forms of hanging, one by the calcaneus tendon and the other by the pelvic foramen. After twenty four hours of cooling, the *longissimus dorsi*, *gluteus biceps*, *semitendinosus* and *triceps brachii* muscles were extracted from the carcasses to perform the centesimal analysis that quantified moisture, ashes, lipids and protein. The data were submitted to analysis of variance and Tukey test at 5% probability when necessary. Carcasses from carcasses hanging from the foramen presented lower moisture than the muscles hanging by the tendon. The amount of lipid was higher in meat from carcasses hanging from the foramen. The hanging method interfered with the centesimal analysis of the meat, however the values found for lambs are close to the values found in the literature.

Keywords: calcaneus tendon, female, *longissimus dorsi*, male, pelvic foramen



Introdução

Devido ao aumento na demanda de carne ovina, a ovinocultura tem se mostrado como alternativa para aumentar a rentabilidade em propriedades rurais (Pinheiro, Jorge & Andrade, 2009). Geralmente as carcaças são penduradas pelo tendão no frigorífico, a pendura pelo foramen é uma alternativa para melhorar as características da carne (Luchiari Filho et al., 2005). Os estudos com qualidade da carne abordam apenas o *longissimus dorsi*, faltando pesquisa quanto aos outros músculos que também tem importância comercial. Objetivou-se avaliar diferentes métodos de pendura de carcaça na nória sobre a qualidade de diferentes músculos de cordeiros.

Material e métodos

O experimento foi realizado em um frigorífico comercial com inspeção estadual e no Laboratório de Análise de Produtos de Origem Animal da Universidade Estadual de Londrina. Onde foram utilizados 18 cordeiros ½ Texel + ½ SRD. Antes do abate os animais passaram por jejum de sólidos de 16 horas, e então foram transportados ao frigorífico onde permaneceram em baia de espera. Após o abate as carcaças foram distribuídas em dois tratamentos, ou seja, duas formas de pendura da carcaça na nória, um pelo tendão calcâneo e o outro pelo foramen pélvico. Após 24 horas de resfriamento a 2°C, as carcaças foram desossadas, sendo enviado para o laboratório os músculos *longissimus dorsi*, *gluteus biceps*, *semitendinosus* e *triceps brachii*. Foi realizada a análise centesimal, que quantifica umidade, lipídios, proteína e cinzas, foi realizada conforme a metodologia da AOAC (2005). Os dados foram submetidos a análise de variância sendo testados no modelo estatístico, os efeitos de pendura (tendão e foramen) sobre os diferentes músculos (*longissimus dorsi*, *gluteus biceps*, *semitendinosus* e *triceps brachii*) e Teste de Tukey a 5% de probabilidade quando necessário.

Resultados e Discussão

Os músculos provenientes de carcaças penduradas pelo foramen (Tabela 1) apresentaram uma menor umidade do que os músculos de pendura pelo tendão. A quantidade de lipídio (Tabela 1) foi superior em carnes provenientes de carcaças penduradas pelo foramen.

Tabela 1 – Médias de umidade, proteína, lipídio e cinza da carne de cordeiros de quatro diferentes músculos de carcaças submetidas a dois métodos de pendura.

Músculo	Método de pendura		Média geral	CV (%)	P pendura
	Tendão	Foramen			
Umidade (%)					
LD	73,26 ^A	72,16 ^B	72,71	1,09	0,0045
GB	74,06 ^A	73,18 ^B	73,62	1,29	0,0407
ST	75,22	74,17	74,69	1,61	0,0522
TB	76,17 ^A	75,17 ^B	75,67	1,29	0,0252



XXXVIII CONGRESSO PARANAENSE DOS ESTUDANTES
DE ZOOTECNIA

ISSN: 2176-1272

Universidade Estadual de Maringá

Maringá 21 a 23 de Setembro de 2017



Proteína (%)						
LD	19,66	20,37	20,01	6,31	0,1912	
GB	21,16	21,50	21,33	3,63	0,3002	
ST	19,76	19,42	19,59	4,79	0,3920	
TB	18,85	19,01	18,93	2,54	0,4206	
Lipídio (%)						
LD	16,70 ^B	19,62 ^A	18,16	15,50	0,0236	
GB	12,22 ^B	16,01 ^A	14,12	14,22	0,0004	
ST	12,22 ^B	17,51 ^A	14,86	26,85	0,0059	
TB	11,87	14,36	13,12	28,55	0,1256	
Cinza (%)						
LD	1,09	1,13	1,11	5,77	0,1422	
GB	1,12	1,08	1,10	4,94	0,1388	
ST	1,11	1,07	1,09	4,05	0,0873	
TB	1,05	1,06	1,05	4,77	0,9052	

LD – *longissimus dorsi*; GB – *gluteo biceps*; ST – *semitendinosus*; TB - *tríceps brachii*; CV – coeficiente de variação; P – probabilidade; A e B – Médias na linha seguidas por letras diferentes diferem ($P < 0,05$) entre si para método de pendura.

Conclusões

Não era de se esperar que o método de pendura interferisse sobre a análise centesimal da carne, mesmo com estas alterações, os valores encontrados para cordeiros estão próximos dos valores encontrados na literatura.

Agradecimentos

Agradecimento ao Conselho Nacional de pesquisa e Desenvolvimento (CNPq) pelo suporte financeiro.

Literatura citada

AOAC - Association of Official Analytic chemists. (2005). Official Methods of AOAC International. (método 985.14). Washington, DC: Ed. AOAC.

Luchiari Filho, A., Macedo, R.P., Pereira, A.S.C., Silva, S.L., Leme, P.R., Feitosa, G. (2005). Hanging the beef carcass by the forequarter to improve tenderness of the longissimus dorsi and biceps femoris muscles. **Scientia Agricola**. 62, 483-486.

Pinheiro, R.S.B., Jorge, S.M & Andrade, E.M. (2009). Análise econômica da preparação de ovelhas de descarte Santa Inês em Diferentes estágios fisiológicos para abate, terminados em confinamento. **Agrarian**, 2, 135-142.