

COR DA CARNE DE BORREGOS MORADA NOVA SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS DE TERMINAÇÃO

Patrícia Guimarães Pimentel ¹; Marina Rose Campos Barroso ²; Marcos Cláudio Pinheiro Rogério ³; José Neuman Miranda Neiva ⁴; Luciana Freitas Guedes ⁵; Delano de Sousa Oliveira ³; Arnaud Azevedo Alves ⁶; Roberto Cláudio Fernandes Franco Pompeu ³

¹Docente. Fortaleza/CE. Universidade Federal do Ceará; ²Mestranda. Fortaleza/CE. Universidade Federal do Ceará;

³Pesquisador. Sobral/CE. EMBRAPA Caprinos e Ovinos ; ⁴Docente. Araguaína/TO. Universidade Federal do Tocantins

; ⁵Docente. Fortaleza/CE. UNINTA Centro Universitário INTA; ⁶Docente. Teresina/PI. Universidade Federal do Piauí

Resumo:

O consumidor de carne ovina está cada vez mais exigente com a qualidade do produto que adquire, sendo necessário manter o nível de qualidade mesmo em situações de redução de nutrientes para os animais. A cor da carne é um fator decisivo para o consumidor no momento da decisão pela compra, portanto as características visuais devem remeter a um produto fresco e com adequada qualidade. Sendo assim, objetivou-se avaliar a cor da carne de borregos Morada Nova submetidos a duas dietas de terminação, sem e com 15% de redução de proteína bruta (PB) e nutrientes digestíveis totais (NDT). Foram utilizados 16 borregos machos não castrados, com peso e idade médios de 19,04 ± 2,94 kg e 160 dias, respectivamente, alocados em baias coletivas com o uso de comedouros automatizados GrowSafe Systems[®]. As dietas foram formuladas sem redução (0%; D00) e com 15% de redução de nutrientes (PB e NDT; D15), para borregos em crescimento, com ganho de peso médio diário de 200 gramas/animal, com o uso de dietas de alto concentrado (DAC) peletizadas propostas pelo NRC (2007). Foi adotada a relação volumoso:concentrado de 18:82 e de 43:57 para D00 e D15, respectivamente. As análises laboratoriais de cor foram realizadas em três locais diferentes do músculo *Longissimus dorsi*, sendo: L* (luminosidade), a* (intensidade da cor vermelha) e b* (intensidade da cor amarela). Para todos os parâmetros de cor avaliados, não houve diferença significativa (P>0,05) entre as dietas. Os resultados encontrados para cor apresentam-se dentro da média esperada para carnes ovinas, sendo 46,02; 15,29 e 4,34 para L*, a* e b*, respectivamente. Não sendo constatado efeito negativo da restrição de nutrientes sobre o parâmetro avaliado. Fatores como genética, sistemas de produção, idade, nutrição e pH final podem influenciar os valores de L*, a* e b*. Para L*, o pH pode ser um fator que altera a dispersão de luz, onde carnes com valores mais elevados correspondem a produtos mais claros. Além disso, a cor da carne também é influenciada pelo músculo selecionado, pelo método de empacotamento e pela sua concentração de ferro. Portanto, a terminação de borregos Morada Nova com 15% de redução de nutrientes não compromete os parâmetros de cor da carne, podendo ser ofertado ao consumidor um produto com coloração aceitável.

Palavras-chave: NRC; Nutrição de ovinos; Pequenos ruminantes; Qualidade da carne; Restrição de nutrientes