

CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO TECIDUAL DA PERNA DE CABRITOS DO ALTO CAMAQUÃ SACRIFICADOS AOS 12 MESES DE IDADE¹

MARTINS, Luciane da Silva²; OSÓRIO, José Carlos da Silveira³; OSÓRIO, Maria Teresa Moreira³; BORBA, Marcos Flávio⁴; ESTEVES, Roger Marlon Gomes³

¹Trabalho financiado pelo CNPq, processo 472797/2008-5

²Mestranda do Programa de Pós-graduação em Zootecnia - UFPel. Bolsista da CAPES
e-mail: vipmartins@yahoo.com.br

³Departamento de Zootecnia – FAEM – UFPel/Pelotas. Bolsista do CNPq

⁴Pesquisador da EMBRAPA – CPPSUL

1 INTRODUÇÃO

A atividade caprina na localidade das Palmas é fruto de um processo de coevolução do homem e seu ambiente, o que contribuiu na formação de tipicidades próprias: criação extensiva, com baixa interferência humana, com o uso de genótipos nativos e/ou naturalizados, hábito de pastejo arbóreo-arbustivo e altamente dependente dos recursos ecossistêmicos locais, características que podem ser utilizadas como estratégia de diferenciação da carne caprina da região (Borba, 2006).

Possivelmente as marcas de qualidade, hoje uma realidade parcial no mercado, sejam no futuro uma “necessidade” a mais (Sañudo, 2008), para diferenciar e valorizar um produto, como a carne caprina das Palmas (Alto Camaquã, no Rio Grande do Sul, Brasil).

As bases tecnológicas para produção de carne caprina devem ser subsidiadas, por pesquisas, que possam definir critérios, como idade e ou momento de abate, condição corporal ideal, peso ótimo econômico de um animal, ou seja, aquele obtido em um menor espaço de tempo, com menor custo e que tenha a máxima valorização pelo consumidor (Osório et al., 2006). Sendo que na espécie caprina, assim como na ovina, a composição tecidual merece particular interesse, já que ao consumidor chega gordura, músculo e osso, três tecidos que recebem idêntico preço, regulado unicamente pelo corte que estão localizados (Sañudo & Sierra, 1986). Também, como indicam Delfa et al. (1992) é a composição tecidual ou histológica de maior importância, já que sem dúvida alguma é a que mais influi na qualidade comercial da carcaça (Delfa et al., 2008).

Desta forma, é aspecto importante na produção de carne caprina, o conhecimento da proporção e crescimento dos tecidos que compõe a carcaça, orientando na produção de animais que obtenham carcaças com alta proporção de músculo e adequada distribuição de gordura e, poder determinar a relação músculo:gordura que provoque mais alto grau de satisfação ao consumidor.

Diante do exposto, objetivou-se estudar a caracterização da composição tecidual da perna de cabritos do Alto Camaquã, abatidos aos 12 meses de idade.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho, na fase de campo, foi realizado em uma unidade de produção de pecuária familiar da região das Palmas, Bagé (RS), localizada dentro da área geográfica do Território do Alto Camaquã; o abate dos animais foi realizado na EMBRAPA-Bagé utilizando-se 20 cabritos machos, não castrados, abatidos aos 12 meses de idade, criados de forma extensiva, com dieta composta basicamente por

vegetação arbóreo-arbustiva. Dentre as espécies consumidas pelos animais estão: a aroeira cinzenta (*Shinus lentiscifolius*), a embira (*Daphnopsis racemosa*) e a coronilha (*Scutia buxifolia*). Já a fase laboratorial, foi executada no Departamento de Zootecnia, FAEM/UFPel.

Após jejum de 16 horas os animais foram abatidos e as carcaças foram armazenadas em câmara fria, permanecendo por 18 horas, sob temperatura média de 1°C com ar forçado. Depois, foram retiradas e divididas longitudinalmente em duas metades. Posteriormente, foram obtidos diferentes cortes, que foram identificados e armazenados em sacos de plástico e acondicionados em freezer a -18°C. Após o descongelamento de cada perna – representada pela porção posterior da carcaça, seccionada na porção média dos ossos do tarso entre a última lombar e a primeira sacra – em geladeira a 10°C, por 24 horas, dentro dos sacos de plástico, retiraram-se estes e pesaram-se cada peça individualmente.

Realizou-se a dissecação das pernas com auxílio de bisturi, para determinação da composição tecidual em gorduras (gordura subcutânea e intermuscular), músculos (total de músculos dissecados, após a remoção completa de todas as gorduras subcutânea e intermuscular), ossos (dissecados após a remoção completa de todo o músculo e gorduras subcutânea e intermuscular) e tecidos considerados outros (fáscias, tendões, linfonodo e grandes vasos). Cada tecido que compunha as pernas foi pesado e sua proporção calculada em relação ao corte.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na Tabela 1 estão apresentados os dados correspondentes à composição tecidual obtidos neste experimento. Estes dados corroboram com os encontrados por Santos Filho (1997), o qual trabalhou com caprinos sem raça definida no estado do Ceará, com peso vivo entre 20 e 32 quilogramas.

Tabela 1 – Médias e erro padrão da composição tecidual da perna de cabritos (kg e %).

Parâmetro	Média e erro padrão
Perna (kg)	1,474 ± 0,054
Oso (kg)	0,298 ± 0,010
Oso (%)	20,31 ± 0,38
Músculo (kg)	0,869 ± 0,035
Músculo (%)	58,88 ± 0,58
Gordura subcutânea (kg)	0,084 ± 0,007
Gordura subcutânea (%)	5,68 ± 0,40
Gordura intermuscular (kg)	0,058 ± 0,004
Gordura intermuscular (%)	3,95 ± 0,27
Outros tecidos (kg)	0,165 ± 0,007
Outros tecidos (%)	11,19 ± 0,24

Os resultados obtidos neste trabalho são semelhantes aos descritos por Yáñez et al. (2006) trabalhando com cabritos da raça Saanen – nos animais tratados com alimentação à vontade e nos animais submetidos a um nível de 30% de restrição alimentar. Houve semelhanças para osso e gorduras, porém para músculo, foram encontrados pesos inferiores nos animais do presente trabalho, provavelmente devido à variabilidade em quantidade e qualidade de vegetação ao longo do ano.

Pereira Filho et al. (2008) encontraram valores semelhantes ao deste estudo. Trabalharam com cabritos F1 Boer x Saanen, e as semelhanças encontradas foram naqueles animais abatidos ao atingirem 15, 20 e 25 kg de peso vivo. Porém houve uma tendência a maiores pesos para músculo, provavelmente explicado por terem sido manejados com dieta sólida à vontade, o que teria aumentado a velocidade do crescimento muscular.

A Tabela 2 mostra os resultados referentes à relação músculo:osso, músculo:gordura e gordura:osso. Pereira Filho (2008), trabalhando com cabritos F1 Boer x Saanen, naqueles abatidos ao atingirem 10, 15, 20 e 25 kg de peso vivo, obteve valores superiores aos deste estudo para relação músculo:osso e músculo:gordura, provavelmente por estes caprinos terem sido manejados com ração à vontade até atingirem o peso estipulado para o sacrifício.

Tabela 2- Médias e erro padrão da relação músculo:osso, músculo:gordura e gordura:osso da perna de cabritos.

Relação dos tecidos	Média e Erro Padrão
Músculo:osso	2,49 ± 0,07
Músculo:gordura	3,98 ± 0,33
Gordura:osso	0,48 ± 0,02

Os resultados acima sugerem a necessidade da realização de trabalhos futuros, tendo em vista a falta de estudos referentes à espécie caprina, especialmente na região sul do Brasil.

4 CONCLUSÕES

A perna de cabritos criados de forma extensiva no Território do Alto Camaquã apresenta aos 12 meses de idade componentes teciduais dentro dos valores esperados para a espécie.

5 REFERÊNCIAS

BORBA, M.F.S. **Avaliação das condições para a ecologização da pecuária familiar na área de abrangência do COREDE Campanha.** (Não publicado). 2006.

DELFA, R.; TEIXEIRA, A.; GONZALES, C. Composición de La canal. Medida de la composición. In: **Calidad de la canal ovina.** (III). Ovis. Monografía 23, p.9-22, 1992.

DELFA, R.; TEIXEIRA, A.; COLOMER, F. Composición regional y tisular de la canal caprina. p.189-198. In: Cañeque & Sañudo, 2005. **Estandarización de las metodologías para evaluar la calidad del producto (animal vivo, canal, carne y grasa) en los rumiantes.** 448 páginas.

OSORIO, J.C.S.; OSÓRIO, M.T.M.; ESTEVES, R.M.G.; ÁVILA, C.J. Produção de cordeiros com denominação de origem. In: **VIIº SIMPÓSIO PAULISTA DE OVINOCULTURA**, 2006, Botucatu - SP. VIIº Simpósio Paulista de Ovinocultura. Botucatu - SP : UNESP - Botucatu, 2006. v. CD. p. 1-20.

PEREIRA FILHO, J.M.; RESENDE, K.T.; TEIXEIRA, I.A.M.A. et al. Características da carcaça e alometria de cabritos F1 Boer x Saanen. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.37 n.5, p.905-912, 2008.

SANTOS FILHO, J.M. **Efeito do peso vivo ao abate sobre algumas características quantitativas e qualitativas das carcaças de caprinos SRD no estado do Ceará**. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 1997. 78p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Ceará, 1997.

SAÑUDO, C.; SIERRA, I. Calidad de la canal en la especie ovina. In: **Ovino**. Exclusivas ONE, España, p.127-153, 1986.

SAÑUDO, C. Marcas de calidad en los pequeños rumiantes. Mitos y realidades. In: **XXXIIIª JORNADAS CIENTÍFICAS Y XII INTERNACIONALES DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE OVINOTECNIA Y CAPRINOTECNIA**. Almería, España. p.75-78. Mesa redonda. 2008.

YÁÑES, E.A.; RESENDE, K.T.; FERREIRA, A.C.D. et al. Restrição alimentar em caprinos: rendimento, cortes comerciais e composição da carcaça. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.35 n.5, p.2093-2100, 2006.