



Qualidade da carne de cordeiros do Alto Camaquã

Michelle Gonçalves¹, Raquel Arnoni², Maria Teresa Osório³, José Carlos da Silveira Osório⁴, Otoniel Ferreira⁵,
Marcus Borba⁶

¹ Doutoranda. do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia FAEM/UFPeL, Bolsista Capes. Email:mgoncalves@veterinaria.com.br

² Doutoranda. do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia FAEM/UFPeL, Bolsista Capes

³ Prof.^a Dr^a do Departamento de Zootecnia FAEM/UFPeL

⁴ Prof. Dr do Departamento de Zootecnia FAEM/UFPeL

⁵ Prof. Dr do Departamento de Zootecnia FAEM/UFPeL

⁶ Pesquisador EMBRAPA CPPSul Bagé-RS

Resumo: O Alto Camaquã refere-se ao território que compreende o terço superior da bacia do rio Camaquã, Rio Grande do Sul. Nesta região, os ovinos são criados em sistemas extensivos tendo como base alimentar os recursos ecossistêmicos locais, características que podem se constituir em elementos para diferenciação da carne de cordeiro daí proveniente. O presente trabalho teve por objetivo avaliar o potencial de qualidade para a carne ovina do Alto Camaquã no mercado de marcas de qualidade, a partir das características instrumentais e subjetivas da mesma. Foram utilizadas amostras do músculo *longissimus dorsi* de quinze animais criados em sistema tradicional da região. Nestas, procederam-se avaliações subjetivas de textura, cor, estado de engorduramento e marmoreio e, instrumentais de pH, cor, força de cisalhamento e capacidade de retenção de água. Os parâmetros obtidos nas amostras apresentaram características compatíveis com as exigidas pelo mercado consumidor, demonstrando potencial para a formação de uma marca de qualidade.

Palavras-chave: avaliação, consumidor, marca de qualidade

Meat quality of lambs from Alto Camaquã

Abstract: Alto Camaquã region is a territory comprising the upper third of Camaquã river basin, in the state of Rio Grande do Sul, Brazil. In this region sheep are raised in extensive systems based on local natural vegetation resources. These characteristics may constitute differential elements for lamb meat originated from this area. This study evaluated the quality potential of sheep meat from Alto Camaquã in the market of quality meats, through instrumental and subjective characteristics. Fifteen (15) samples of longissimus dorsi muscle were analyzed, from animals raised under traditional system of the region. Subjective evaluations of texture, color, fattening condition and marbling were made. Instrumental evaluations were made for pH, color, force of shearing and water retention capacity. Parameters results obtained from samples presented characteristics required by the consumer market, demonstrating potential to create a meat quality mark.

Keywords: evaluation, consumer, quality mark.

Introdução

O Alto Camaquã refere-se ao território que compreende o terço superior da bacia do rio Camaquã, estando situado na porção sul do Estado do Rio Grande do Sul. A criação de caprinos e ovinos na região desenvolve-se em sua maioria em sistemas extensivos de produção, com a utilização de animais sem padrão racial definido, tendo como base de sua alimentação os recursos ecossistêmicos locais, incluindo o estrato herbáceo, o arbóreo e o arbustivo. Tais características podem constituir-se em elementos para diferenciação da carne de cabrito e de cordeiro do Alto Camaquã (Oliveira, 2010).

A diferenciação de um produto se dá a partir da incorporação ao mesmo de uma identidade territorial e cultural ligada estreitamente ao ambiente geográfico onde são produzidos, incluídos aí, fatores naturais e/ou humanos. As marcas de qualidade, hoje uma realidade parcial, no mercado futuro serão uma necessidade como forma de fidelização dos consumidores, através de uma imagem, um logotipo (Sañudo, 2008). No entanto, a credibilidade de uma marca de qualidade em produtos cárneos e a própria fidelidade do consumidor a estes, somente se constitui na medida em que acha suporte científico que valide tais atributos como: os aspectos sensoriais, funcionais e nutracêuticos de um determinado produto proveniente de uma região com tipicidades próprias.



O consumidor costuma avaliar a qualidade da carne, pela cor do músculo e da gordura de cobertura do corte na compra e posteriormente por fatores relacionados ao preparo da carne, como perda por descongelamento. Quanto ao momento do consumo, são importantes a palatabilidade, suculência e maciez. Dos parâmetros avaliados na carne o pH final é o de grande importância na qualidade por exercendo influência sobre vários aspectos como, capacidade de retenção de água e força de cisalhamento. A capacidade de retenção de água é um parâmetro bio-físico-químico que pode ser definido como maior ou menor nível de fixação da água de composição do músculo nas cadeias de actina-miosina. Sendo um parâmetro de grande importância econômica e sensorial. A carne com uma menor capacidade de retenção de água terá maiores perdas durante o preparo dos cortes, venda e cocção, havendo uma rápida saída de suco e perdas do valor nutritivo (Sañudo, 2008). O objetivo deste trabalho foi caracterizar a qualidade da carne de cordeiros da região do Alto Camaquã.

Material e Métodos

O estudo foi desenvolvido no laboratório de análise instrumental e sensorial da carne do Departamento de Zootecnia (FAEM) da Universidade Federal de Pelotas. Foram utilizadas amostras do músculo *longissimus dorsi* de quinze animais criados em sistema tradicional da região do Alto Camaquã (Oliveira, 2010), abatidos com condição corporal (3) três. Nas amostras, procederam-se avaliações subjetivas de textura, cor, estado de engorduramento e marmoreio e, instrumentais de pH, cor, força de cisalhamento e capacidade de retenção de água, conforme Osório & Osório (2003). Os dados foram submetidos à estatística descritiva para a determinação dos parâmetros médios dessas variáveis.

Resultados e Discussão

As avaliações subjetivas indicaram textura média, na escala de feixes de fibra muscular entre fina e grosseira, com valor de 3,1. A coloração, com valor médio de 3,5, indicou uma tonalidade entre o vermelho claro e vermelho, provavelmente em função da idade com que os animais estavam quando atingiram condição corporal 3, já que em média possuíam 6 meses. O estado de engorduramento, também com valor 3, ficou dentro do padrão exigido pelo consumidor local. Por sua vez, o marmoreio apresentou valores baixos na escala, com média 1,9, ou seja, pouca gordura, embora superior aos valores encontrados por Rota et al. (2004), de 1,32 em cordeiros machos não-castrados cruza Texel × Corriedale.

Nas mensurações instrumentais, o pH₀ apresentou valor de 6,96 enquanto o pH_{48 h} 6,31, superior aos resultados encontrados por Rota et al. (2004). Entretanto, tal valor de pH final, vai ao encontro do mencionado por Pinkas (1982). Conforme esses autores, cordeiros mais velhos apresentam maior quantidade de fibras vermelhas que brancas, apresentando conseqüentemente valores de pH final mais elevado.

Os dados de cor (Minolta Chroma Meter CR-300) apresentaram valores médios de 35,53 para L*, 17,73 para a* e 1,49 para b*. Conforme Souza et al, (2004) as médias de luminosidade (L*) variam de 30,58 a 38,25 no músculo LD de ovinos, havendo variações de 30,03 a 49,47 consideradas dentro da normalidade. Os valores obtidos no presente estudo para a* também estão dentro dos considerados normais para carne ovina por esses autores. As médias de b*, porém, variam de 3,38 a 11,10 ficando o valor de b* aqui encontrado abaixo dos valores considerados normais.

A força de cisalhamento apresentou valor 3, superior ao encontrado por Rota et al. (2004). A capacidade de retenção de água foi de 13,4; próximo aos 13,81 obtido Rota et al. (2004) em cordeiros machos não-castrados cruza Texel x Corriedale.

Conclusões

Os parâmetros subjetivos e instrumentais obtidos nas amostras de carne de cordeiro do Alto Camaquã demonstram o grande potencial futuro para esta marca de qualidade no mercado, já que a mesma contém atributos condizentes com qualidade aceita pelo consumidor.

Literatura citada

OLIVEIRA, R.M. **Caracterização da carne de cabrito do Alto Camaquã: crescimento e desenvolvimento.** 2010. 65.f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Zootecnia. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

OSÓRIO, J.C.; OSÓRIO, M.T. **Produção de carne ovina: in vivo e na carcaça.** Pelotas: Universidade Federal de Pelotas; Editora Universitária, 2003. 73p.



**Anais da 49ª Reunião Anual da
Sociedade Brasileira de Zootecnia**
A produção animal no mundo em transformação

Brasília – DF, 23 a 26 de Julho de 2012



PINKAS, A. Influence of age at slaughter, rearing technique and pre slaughter treatment on some quality traits of lamb meat, **Meat Science**. v.6, p.245-255, 1982.

ROTA, E.L.; OSÓRIO, M.T.M.; OSÓRIO, J.C.S. et al. Efeitos do cruzamento de carneiros da raça texel com ovelhas corriedale e ideal sobre a qualidade da carne. **Revista Brasileira Agrociência**, v.10, n.4, p.487-491, 2004.

SAÑUDO, C.; JIMENO, V.; CERVIÑO, M. **Producción de ganado vacuno y tipos comerciales en España**. Madrid: Schering- Plough, 2008. 306p.

SOUZA, X.R., BRESSAN M.C., PÉREZ, J.R.O et al. Efeito do grupo genético, sexo e peso ao abate sobre as propriedades físico-químicas da carne de cordeiros em crescimento. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, 24(4): 543-549, out.-dez. 2004