



## **Efeito de diferentes sistemas de produção sobre as características físico-químicas da carne de cordeiros: estudo metanalítico**

Rossatti, J. A.\*<sup>1</sup>; Britez, G. D. V.<sup>1</sup>; Valério, A. C.<sup>1</sup>; Zagonel, N. G. T.<sup>1</sup>; Silva, M. C.<sup>1</sup>; Vargas Junior, F. M.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Ciências Agrárias, Dourados, MS, Brasil  
\* julianna\_rossatti@yahoo.com.br

Foi realizado um estudo metanalítico sobre o efeito de diferentes sistemas de produção sobre as características físico-químicas da carne de cordeiros obtidos de revistas nacionais da área zootécnica através do Portal de Periódicos da CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior e do Portal SciELO - *Scientific Electronic Library Online*. Como critérios de seleção para filtrar os trabalhos pesquisados, utilizaram-se animais em sistema a pasto com suplementação e animais confinados analisando a relação concentrado e volumoso. Pesquisaram-se publicações entre os anos de 2000 e 2015 e foram identificados trinta e um artigos. Para análise de pastagem com suplementação todos os trabalhos possuíam tratamento controle. Após a coleta de dados, foi realizada uma análise descritiva através de planilhas eletrônicas (Excel). A Revista Brasileira de Zootecnia e a Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal foram as mais relevantes, pois contribuíram com grande parte dos artigos citados. O ano de 2011 foi o que gerou mais publicações, no total de cinco artigos. O uso da suplementação não alterou as características físico-químicas da carne dos animais criados em sistema a pasto. As características físicas da carne dos animais criados em confinamento apresentaram valores de pH, perda de peso por cozimento e força de cisalhamento próximos aos da literatura, mantendo-se dentro dos parâmetros da carne ovina. A utilização do nível 40% de concentrado favoreceu o aumento da intensidade do teor de amarelo (b\*) da carne dos cordeiros. O aumento gradativo do nível de concentrado na dieta promoveu melhores resultados em relação à capacidade de retenção de água na carne. A inclusão de concentrado na dieta não influenciou o teor de umidade, proteína e matéria mineral, porém houve diminuição do conteúdo lipídico da carne. A utilização do método metanalítico foi eficiente para analisar as respostas dos efeitos dos diferentes sistemas sobre as características da carne.

**Palavras-chave:** cordeiros, características físico-químicas, alimentação, concentrado, metanálise.