



## **Relações entre as medidas *in vivo* com as medidas na carcaça de cordeiros pantaneiros<sup>1</sup>**

Alves, L.G.C.<sup>2\*</sup>; Ribeiro, E.L.A.<sup>2</sup>; Fernandes, A.R.M.<sup>3</sup>; Vargas Junior, F.M.<sup>3</sup>; Zagonel, N.G.T.<sup>3</sup>; Hirata, A.S.O.<sup>3</sup>; Souza, M.R.<sup>3</sup>; Matos, A.T.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Parte da Tese do primeiro autor;

<sup>2</sup>Universidade Estadual de Londrina – UEL, Centro Ciências Agrárias - Londrina - PR;

<sup>3</sup>Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Ciências Agrárias, Dourados -MS;

\*Email – gustavo353@hotmail.com;

O conhecimento das características quantitativas e qualitativas da carcaça ovina é fundamental para as indústrias que processam produtos de origem animal. A determinação destas características pode ser obtida por meio das medidas *in vivo* ou pelas medidas na própria carcaça. Neste contexto, são necessários estudos que avaliem as medidas na carcaça e *in vivo*, para se conhecerem qual ou quais medidas são os melhores indicadores de rendimento e qualidade da carcaça. O objetivo do presente estudo foi avaliar a correlação entre as medidas *in vivo* com as medidas na carcaça de cordeiros pantaneiros abatidos aos 35 kg de peso corporal. O trabalho foi conduzido no Centro de Pesquisa de Ovinos, da Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD. Utilizou-se 40 cordeiros, machos não castrados, pertencente ao grupamento genético Pantaneiros, abatidos com peso médio corporal de  $35,7 \pm 2,6$  kg, na qual o critério de abate foi estabelecido pelo peso médio corporal de 35 kg, os animais foram obtidos do plantel da fazenda escola da UFGD. Foram avaliadas as características de peso corporal ao abate (PCA); comprimento corporal (CC); altura de anterior (AA); altura de posterior (AP); largura de peito (LP); largura de garupa (LG); perímetro torácico (PT). O abate seguiu as normativas vigentes pela legislação e foi realizado no Laboratório de Carcaças e Carnes da própria Universidade. Após o abate e a refrigeração das carcaças foram avaliados o peso de carcaça quente (PCQ); peso de carcaça fria (PCF); comprimento externo da carcaça (CEC); em seguida a carcaça foi seccionada em serra fita em duas meias carcaças, sendo que na meia carcaça direita foram tomadas as medidas de comprimento interno da carcaça (CIC); índice compacidade da carcaça (ICC) relação do peso da carcaça fria e o comprimento interno da carcaça– kg/cm; largura de pernil (LPER); largura de garupa na carcaça (LGC), profundidade de pernil (PP); comprimento de pernil (CP). Entre a 12<sup>a</sup> e 13<sup>a</sup> costela houve a secção no músculo *Longissimus dorsi* e foram obtidos a área de olho de lombo (AOL) e a espessura de gordura subcutânea (EGS). As variáveis foram submetidas ao teste de Correlação de Pearson ao nível de 5% de significância. As características AA e AP apresentaram correlação com o ICC (0,62) e LG apresentou correlação com LPER (0,64). As características AA e AP podem ser utilizadas para estimar o ICC e LG para estimar LPER.

**Palavras-chave:** altura de anterior e posterior, grupo genético, mensurações, ovinos, pernil

**Agradecimentos:** Ao CNPq e a CAPES, e aos grupos de pesquisas Ovinotecnia e o de Carcaças e Carnes da Universidade Federal da Grande Dourados.