



28 e 29 de setembro de 2017  
Aquidauana, MS

**Aleatoriedade da percepção gustativa de consumidores submetidos a ensaios com carne de cordeiros terminados com ou sem suplementação em pastagens tropicais**

**Rossatti, J<sup>1</sup>; Silva, M.C.\*<sup>1</sup>; Britez, G.D.V<sup>1</sup>; Hirata, A. S.O<sup>1</sup>; Retore, M<sup>2</sup>; Leonardo, A.P<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

<sup>2</sup>Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados, MS, Brasil

\*[marcelo-correadasilva@hotmail.com](mailto:marcelo-correadasilva@hotmail.com)

A quantidade de suplementação concentrada ofertada na terminação de cordeiros, bem como a escolha da espécie forrageira, tem sido tema de debate em regiões tropicais. Objetivou-se avaliar se o tipo de forrageira tropical (*Panicum maximum* cv. Aruana ou *Brachiaria brizantha* cv. Marandu) e níveis de suplementação concentrada (0%, 1,5% ou 3,0% do peso vivo) utilizados na terminação de 36 cordeiros Suffolk, desmamados e inteiros, influenciariam na percepção gustativa de consumidores submetidos a ensaio sensorial da carne. As amostras de carne ovina utilizadas foram oriundas de um experimento realizado no campo experimental da Embrapa Agropecuária Oeste, em Ponta Porã, MS. Neste experimento, a ração utilizada foi composta por grãos triturados de soja, milho e aveia, fornecida diariamente. A água e o sal mineral foram *ad libitum*. Os abates e o armazenamento da carne ocorreram no laboratório de tecnologia de carnes, na UFGD. Para avaliação, foram utilizadas amostras assadas, do músculo *Longissimus thoracis et lumborum*. Um total de 145 consumidores respondeu ao painel de degustação de carne, composto por seis atributos sensoriais (aparência, sabor, sabor de gordura, odor, maciez e aparência global) marcando sua nota com uso de uma escala de zero a dez. No programa Minitab, versão 17, utilizou-se uma análise de componentes principais para verificar padrões de similaridade entre as respostas dos consumidores, associadas aos seis tratamentos dietéticos oferecidos aos cordeiros, esquematizados com delineamento fatorial. Como resultado, observou-se que as respostas no painel sensorial apresentaram padrão predominantemente aleatório em relação aos tratamentos dietéticos. Isso foi observado quando a análise de componentes principais foi realizada com as respostas originais, todas juntas, e também quando uma média foi calculada para as respostas de cada amostra e cada variável sensorial. No primeiro caso, o primeiro componente principal (CP1) explicou 36% da variabilidade total e apresentou coeficientes maiores para a apreciação global da carne e para o sabor de gordura. Essas duas variáveis foram afetadas pelo tipo de pasto e nível de concentrado na análise de variância ( $P < 0,05$ ), com médias  $7,79 \pm 2,18$  e  $6,61 \pm 2,95$ , respectivamente. É possível que a decisão de abater os cordeiros com estágios fisiológicos similares (escore corporal padrão), em detrimento da idade, tenha resultado em maior uniformidade das percepções gustativas entre consumidores. Um ensaio experimental poderá ser realizado posteriormente para confrontar esta prática alternativa de abate (com base no escore corporal) com a prática convencional (de acordo com a idade). As respostas dos consumidores apresentaram baixa relação com os tratamentos ofertados aos cordeiros abatidos, independente do tipo de pasto, nível de concentrado, ou os dois analisados conjuntamente. É provável que a existência de padrões associativos entre a percepção gustativa de consumidores e a dieta ofertada aos animais seja dependente da definição de um grupo de consumidores mais uniforme, previamente selecionado ou tecnicamente capacitado.

**Palavras-chave:** Aruana, *Longissimus thoracis et lumborum*, Marandu