



28 e 29 de setembro de 2017
Aquidauana,MS



Análise instrumental da carne de machos inteiros suplementados com diferentes dosagens de vitamina E

**Leonardo, A.P.*¹; Ledesma, L.L.M.²; Valerio, A. C.²;
Pandolfo, J.¹; Siqueira, A.B.R.²; Chaves, R. A.²; Souza, M.I.L.¹;
Vargas Junior, F.M²**

¹Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, campus de Campo Grande, MS, Brasil

²Universidade Federal da Grande Dourados, Campus de Dourados, MS, Brasil
*aripatiileonardo@hotmail.com

A vitamina E possui ação de antioxidante natural e geralmente é consumida na forma oral através da dieta, entretanto, quando trata-se de ruminantes esse tipo de via pode sofrer interferência pelo processo de biohidrogenação da flora ruminal, o que diminui boa parte da vitamina a ser absorvida. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da vitamina E de uso parenteral sobre as características instrumentais da carne de ovinos machos inteiros. Utilizou-se 20 ovinos machos inteiros Pantaneiros com idade média de $1,64 \pm 0,17$ anos e peso ao abate $40,75 \pm 6,02$ quilos, do rebanho da Universidade Federal da Grande Dourados, confinados por um período de 86 dias. O período de adaptação as instalações e dieta foram de 30 dias, onde os animais receberam uma dieta contendo 50% concentrado (a base de farelo de soja e milho) e 50% volumoso (feno de aveia). Os animais foram divididos em quatro tratamentos ao acaso em: Controle (nenhuma aplicação), tratamento um mL (quatro aplicações por semana), tratamento dois mL (duas aplicações por semana) e quatro mL (uma aplicação por semana), totalizando quatro mL por semana por 56 dias de vitamina E (acetato de α -tocoferol-100 mL 10 g^{-1}) de forma parenteral. Após os 56 dias os animais foram abatidos por eletronarose e de suas meias carcaças direitas foram retirados o músculo *Longissimus dorsi at lumborum*, o qual foi utilizado para análise instrumental. Foram avaliados pH, cor, perda por cocção (PPC), capacidade de retenção de água (CRA) e força de cisalhamento (FC). O delineamento foi inteiramente ao acaso com cinco repetições por tratamento e os dados coletados foram submetidos à análise de variância e teste de médias Bonferroni a 5% de significância. Os valores para PPC foram maiores para o tratamento controle ($39,08 \pm 4,93$), já no tratamento um mL foi menor ($37,86 \pm 3,25$) e a FC maior no controle e menor no tratamento quatro mL ($2,35 \pm 0,53$). Para intensidade de cor vermelha (A^*) e amarela (L^*), o tratamento de um mL apresentou maior média ($19,15 \pm 0,97$ e $9,29 \pm 1,45$), respectivamente, sugerindo haver uma concentração maior de lipídeos intramuscular. Apesar de uma concentração maior de gordura apresentar uma sensação de maciez maior, a força de cisalhamento não apresentou diferença entre as médias. Entretanto, o valor em média encontrado nos tratamentos ($\pm 2,95$) encontra-se ainda inferior do que é recomendado (8 a 11), demonstrando a carne ser macia. Para os parâmetros avaliados, a vitamina E nessas dosagens não influenciou nas características instrumentais do músculo estudado.

Palavras- chave: pantaneiros, ovinos machos, vitamina E, ovinos.