



28 e 29 de setembro de 2017
Aquidauana, MS



Discriminação da carne de cordeiros terminados com diferentes espécies forrageiras e níveis de suplementação concentrada: análise sensorial de consumidores

Rossatti, A. J.*¹; Britez, G.D.V¹; Silva, M.C¹; Hirata, A. S.O¹; Zagonel, N.G.T¹; Retore, M²; Vargas Junior, F.M¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Ciências Agrárias, Dourados, MS, Brasil

²Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados, MS, Brasil

*julianna_rossatti@yahoo.com.br

O mercado da carne ovina tem sido modernizado avaliando-se diferentes segmentos da cadeia produtiva, como o sistema de produção e o mercado consumidor. Objetivou-se neste estudo avaliar se consumidores possuem a capacidade de discriminar amostras de carne de cordeiros terminados com diferentes espécies forrageiras e níveis de suplementação concentrada. Foram utilizadas amostras de carne ovina oriundas de um experimento realizado no campo experimental da Embrapa Agropecuária Oeste, em Ponta Porã, MS, com 36 cordeiros Suffolk, desmamados e inteiros. No delineamento experimental, os cordeiros foram mantidos em piquetes contendo pastagem de *Panicum maximum* cv. Aruana ou *Brachiaria brizantha* cv. Marandu com três níveis de suplementação concentrada: 0% (N₁), 1,5% (N₂) ou 3,0% (N₃) do peso corporal. O concentrado era composto por grãos triturados de soja, milho e aveia, fornecida diariamente. Água e sal mineral foram *ad libitum*. Os abates foram escalonados em função da condição corporal, entre 2,5 a 3,0 (escala 1 a 5), ou idade máxima de seis meses. O abate e o armazenamento da carne ocorreram no laboratório de tecnologia de carnes, na UFGD. Na avaliação, foram utilizadas amostras assadas do músculo *Longissimus thoracis et lumborum*, considerando-se seis variáveis: aparência, sabor, sabor de gordura, odor, maciez e aparência global. Comparando-se as médias entre tratamentos, no software Minitab, a aparência da carne diferiu ($P < 0,05$) entre amostras advindas de pastagem Aruana ($8,11 \pm 1,87$) e Marandu ($7,73 \pm 2,36$). O sabor das amostras diferiu ($P < 0,05$) entre carnes produzidas com níveis diferentes de concentrado (N₁ ($7,92 \pm 2,38$) e N₃ ($7,35 \pm 2,55$)), bem como a apreciação global (N₁ ($8,05 \pm 2,15$) e N₃ ($7,49 \pm 2,26$)). Possivelmente, a decisão de abater os cordeiros com estágios fisiológicos similares (escore corporal padrão), em vez de fixar um tempo de terminação para todo o lote, resultou em maior uniformidade sensorial entre as amostras. Em seguida, com uso de uma função discriminante linear, testou-se a possibilidade de classificar as amostras com base nos seis tratamentos ofertados aos cordeiros abatidos. Apenas 14 amostras (0,42%) foram classificadas de maneira assertiva dentre as 33 tentativas. Observou-se maior percentual de acerto na classificação das amostras advindas das pastagens Aruana com suplementação N₁ e N₃. Possivelmente, esses dois tratamentos resultaram em uma característica peculiar na carne, comparado aos demais. Amostras advindas da pastagem Marandu, com suplementação N₁, também tiveram padrão típico (de três amostras, duas foram discriminadas corretamente, com proporção de acerto de 0,66%). Contudo, neste caso, a interpretação ficou comprometida, em função de que os cordeiros deste tratamento apresentaram alta mortalidade, resultando em um contingente amostral reduzido no momento do abate. Não obstante, os consumidores não apresentaram capacidade de discriminar as amostras de carne de acordo com o tratamento ofertado aos animais. Mesmo assim, ressalta-se que todas as carnes experimentadas tiveram boa aceitabilidade.

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