



CARACTERÍSTICAS DA CARÇAÇA DE CORDEIROS CRIoulos LANADOS EM CONFINAMENTO

Adrielle de Azambuja Fagundes, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Gladis Ferreira Corrêa, docente, Universidade Federal do Pampa

Jalise Fabíola Tontini, pós-doutoranda, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Polyana da Silva Petrolino, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Rafael Machado Montezano, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Diúlia Zolin Galvani, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

e-mail primeiro autor- adriellefagundes.aluno@unipampa.edu.br

O estudo da carcaça é fundamental quando se quer produzir carne ovina de qualidade, e quando se busca alto grau de satisfação pelo consumidor. A determinação de características qualitativas como conformação e marmoreio, bem como quantitativa como o pH, são fundamentais tanto para a comercialização como para a qualidade da produção. Este trabalho teve como objetivo avaliar o pH, marmoreio e conformação da carcaça de cordeiros da raça Crioula alimentados com farelo de arroz integral (FAI) em substituição ao milho, em sistema de confinamento. Foram utilizados 20 cordeiros machos, castrados, com idade média de 3 meses, peso inicial médio de $23,5 \pm 1,4$ kg e escore de condição corporal (ECC) de 2,75 (CEUA 030/2018). Os animais foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, com dois tratamentos: CONTROLE – ração formulada com 0% de farelo de arroz integral, e FAI - ração formulada com 13% de FAI. As dietas tiveram como ingredientes bases de sua formulação a casquinha de soja, farelo de soja, e na dieta CONTROLE foi utilizado o milho como fonte energética. Os animais foram mantidos confinados em baias individuais de 3m², recebendo água *ad libitum*. A dieta foi administrada em duas ofertas diárias, com ajuste de consumo de acordo com as sobras diárias. Aos 67 dias de confinamento, os cordeiros foram pesados e submetidos a jejum de sólidos e líquidos por 12 horas, e abatidos no Frigorífico Estância, localizado no município de Santana do Livramento/RS. Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA), assumindo o nível de significância de 5% pelo Teste de Tukey. Utilizou-se o procedimento GLM do programa estatístico SAS 9.4. Os resultados deste estudo mostraram que os animais que receberam FAI, em substituição ao milho, apresentaram características da carcaça semelhantes em relação ao tratamento CONTROLE. Os valores médios de pH na hora zero foram de $6,1 \pm 0,12$ ($P=0.8098$), e após 24 horas esse valor diminuiu para $5,6 \pm 0,05$ ($P=0.4978$). As médias para as demais variáveis físicas foram: marmoreio $1,8 \pm 0,12$ ($P=0.3343$), grau de engorduramento $3,1 \pm 0,12$ ($P=0.1988$) e conformação da carcaça $3,2 \pm 0,15$ ($P=0.4305$). Conclui-se que a presença do FAI na dieta de

cordeiros Crioulos não altera os parâmetros físico-químicos da carcaça, e pode ser uma fonte alternativa de ingrediente para a dieta de animais em confinamento.

Agradecimentos: UNIPAMPA, UFRGS, CNPq

Palavras-chave: Farelo de Arroz Integral; marmoreio; ovinos; pH