

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA  
SETOR DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E TECNOLOGIA  
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

TIAGO GREGORIO FERREIRA DA SILVA

CARACTERÍSTICAS DE CARÇA DE CORDEIROS TEXEL ABATIDOS EM  
DIFERENTES IDADES

Ponta Grossa  
2019

TIAGO GREGORIO FERREIRA DA SILVA

CARACTERÍSTICAS DE CARÇA DE CORDEIROS TEXEL ABATIDOS EM  
DIFERENTES IDADES

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito para aprovação na disciplina de Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso na Universidade Estadual de Ponta Grossa, Área de Zootecnia.

**Orientador: Prof. Dr. Juliano Issakowicz**

Ponta Grossa  
2019

TIAGO GREGORIO FERREIRA DA SILVA

CARACTERÍSTICAS DE CARÇA DE CORDEIROS TEXEL ABATIDOS EM  
DIFERENTES IDADES

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito para obtenção de título  
de Bacharel em Zootecnia, na Universidade Estadual de Ponta Grossa, Área:  
Zootecnia, Produção Animal.

Ponta Grossa, 24 de Junho de 2019.

---

Prof. Dr. Victor Breno Pedrosa  
Universidade Estadual de Ponta Grossa

---

Profª. Drª. Raquel Abdallah da Rocha Oliveira  
Universidade Estadual de Ponta Grossa

---

Prof. Dr. Juliano Issakowicz  
Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Professor Orientador

Dedico este trabalho primeiramente à Deus, aos meus pais Arildo e Márcia, minha família e amigos que sempre me apoiaram em minhas decisões e situações adversas para a realização da minha graduação.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente à Deus, aos meus pais, Arildo da Silva e Márcia Ferreira de Barros, minhas tias Jussara da Silva e Zuleide da Silva e demais familiares, por se dedicarem me proporcionando sempre as melhores condições apesar de inúmeras dificuldades, dentre colégios particulares e públicos, onde pude cultivar ótimas amizades e conviver com várias realidades diferentes, e desta forma obter uma ótima base para ingressar na universidade, sempre incentivando à nunca desistir e confiar no meu potencial para me tornar um profissional ético e competente.

À minha namorada, Luana, por me incentivar e me apoiar em todos os momentos, tanto na Universidade quanto fora, sempre me incentivando.

Agradeço ao grupo de estudos LeMA e ao professor Victor Breno Pedrosa, onde tive o prazer de iniciar minha vida na ciência e pesquisa.

Agradeço ao grupo de estudos RumeNutri, onde os professores orientadores Evandro Maia Ferreira e Janaína Biava me proporcionaram profundo conhecimento na área científica e também à campo juntamente aos demais colegas de grupo, onde cultivamos amizades desde então.

Ao meu professor orientador Juliano Issakowicz, que se propôs a me ensinar, dedicando seu tempo em me aconselhar e trocar experiências com competência e dominância de assuntos tratados, juntamente aos funcionários da Fazenda Escola Capão da Onça Renato Lima, Márcio Rodrigues e Izaltino Cordeiro dos Santos que desempenharam papel fundamental no conhecimento à campo.

Agradeço de coração aos meus amigos André, Leandro, Hélio, Romário, Alan, Eduardo, Gustavo, Clériston, Felipe, Humberto, Rodrigo, Thiago, Ruan, Allyson, Eloiza, Bruna, Aline e Victor que me acompanharam no decorrer da minha caminhada acadêmica, sempre transmitindo o apoio necessário em momentos difíceis, estando presentes não só nos momentos de alegria. Amizades que levarei comigo para o resto da vida.

Ao apoio na criação da Associação Atlética Acadêmica XIII de Maio – Sumatras, a qual tive oportunidade ser membro fundador e de trabalhar como Vice-Presidente e Diretor Geral durante os melhores três anos da minha graduação.

Por fim, agradeço a Universidade Estadual de Ponta Grossa por ser exemplar e cumprir com sua missão em relação ao projeto pedagógico.



“Em tempos de crise, os sábios constroem pontes, enquanto os tolos constroem muros.” (T’Challa – Pantera Negra. Direção: Ryan Coogler. Estados Unidos: Marvel Studios, 2018. 1 DVD (134 min)).

## RESUMO

O objetivo do presente estudo é avaliar as características de carcaça de cordeiros Texel abatidos aos 70 e aos 140 dias de idade. Foram utilizados doze cordeiros machos não castrados da raça Texel. Os animais foram mantidos em baias coletivas, juntamente com suas mães, com livre acesso ao *creep feeding*, e após o desmame, confinados em baias coletivas e alimentados com dieta constituída por silagem de milho *ad libitum* e ração concentrada na proporção de 3% de peso vivo. As características de carcaça foram avaliadas pela obtenção de pesos, proporções, rendimentos, morfometria, medidas da área do olho de lombo por dissecção da 12<sup>a</sup> costela, bem como pesos e proporções dos cortes cárneos. Os dados foram submetidos à análise de variância por meio do procedimento PROC GLM da SAS, e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey. Os grupos apresentaram diferentes características de carcaça ( $P < 0, 5$ ) em todas as variáveis de peso e análises subjetivas para animais abatidos aos 140 dias de idade, devido à curva de deposição tecidual. Cordeiros Texel abatidos aos 140 dias de idade possuem maior peso de carcaça e cortes cárneos quando comparados aos 70 dias de idade, além de, uma maior proporção de tecido em regiões de maior valor comercial,, sendo desta forma mais adequado para o atendimento das demandas do mercado que buscam carcaças de animais jovens e grande quantidade de tecido comestível.

Palavras-chave: idade no abate, rendimento, carcaça, Texel



## ABSTRACT

The aim of this study is to evaluate the carcass traits of Texel lambs slaughtered at 70 and at 140 days of age. Twelve non-castrated male lambs of the Texel breed were used. They were kept in collective stalls, together with their mothers, with free access to *creep feeding*, and after weaning, confined in collective stalls and fed diet consisting of corn silage ad libitum and ration concentrated in the proportion of 3% of live weight. Carcass traits were evaluated by obtaining weights, proportions, yields, morphometry, measurements of the loin eye area by dissection of the 12th rib, as well as weights and proportions of the meat cuts. The data were subjected to analysis of variance using the PROC GLM procedure of SAS, and the averages were compared by the Tukey test. The groups presented different carcass characteristics ( $P < 0.05$ ) in all weight variables and subjective analyses for animals slaughtered at 140 days of age, due to the tissue deposition curve. Texel lambs slaughtered at 140 days of age had higher carcass weight and meat cuts when compared to 70 days of age, in addition to a higher proportion of tissue in regions with higher commercial value, being thus more suitable for the care of Market demands that seek carcasses of young animals and large amount of edible tissue.

Keywords: age at slaughter, yield, carcass, Texel

## LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Características de carcaça de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades.....	16
TABELA 2 – Peso e proporção dos cortes cárneos de cordeiros abatidos em diferentes idades.....	18
TABELA 3 – Medidas da área de olho de lombo pelo peso e proporção das características da 12 <sup>a</sup> costela de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades.....	19
TABELA 4 – Dimensões da carcaça de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades .....	20

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	13
2. MATERIAL E MÉTODS .....	Erro! Indicador não definido.
3. RESULTADO E DISCUSSAO .....	Erro! Indicador não definido.
4. CONCLUSÃO .....	21
5. REFERÊNCIAS .....	22



## 1. INTRODUÇÃO

A melhoria na qualidade da carne ovina tem favorecido seu maior consumo, além disso, o mercado vem exigindo pesos mínimos para os cortes, tornado menor o número de abate de animais de acabamento inadequado (Juarez et al., 2009). Todavia, a cadeia produtiva nacional não é eficiente na oferta de carne ovina, pois é comum o abate de animais sem padronização de peso e idade, além de oferecer produto de baixa qualidade e maior rejeição pelo consumidor (Macedo et al., 2008).

A produção de carne ovina depende de importantes informações sobre características de desenvolvimento dos animais, pois a partir do crescimento de regiões que compõem a carcaça, é possível determinar o momento ideal para abate (Hashimoto et al., 2012). É preciso então obter carcaças com boa conformação aliadas a qualidade de carne, justificando um produto apreciado aos diversos consumidores, levando ao aumento de consumo e, como consequência aumento da criação e do rebanho nacional (Araujo et al., 2014).

A preferência dos consumidores tem sido por carne de animais jovens, o que tem levado aos ovinocultores a busca de novas tecnologias produtivas nesta atividade. Segundo Panea et al. (2013), um problema para maioria dos consumidores ainda é a falta de conhecimento para diferenciação entre a carne de cordeiro e de carneiro. Animais com idade muito avançada ou dietas que elevam deposição de gordura devem ser evitadas, sendo isso um ponto fundamental para o consumidor moderno, que não tolera mais a carne de carcaças com altos teores de tecido adiposo.

Com o avanço da idade e/ou o peso de abate, normalmente ocorre a produção de carcaças mais gordurosas (Siqueira, 1990). A qualidade da carcaça não depende somente do peso do animal, mas da quantidade de músculo, grau de gordura, conformação e principalmente idade, sendo assim, critérios de classificação baseados somente nos pesos são inconclusivos (Espejo e Colomer-Rocher, 1991).

Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo avaliar as características de carcaça de cordeiros Texel abatidos aos 70 e 140 dias de idade.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi realizado na Fazenda Escola Capão da Onça (FESCON), localizada na cidade de Ponta Grossa-PR, Brasil. Para isto, foram utilizados 12 cordeiros, machos não castrados, sendo seis animais com 70 dias de idade e seis animais com 140 dias de idade. Os animais foram alojados em ambiente coberto, ao abrigo de chuva e luz solar direta, com piso de chão batido com cama sobreposta de maravalha, provido de bedouros e comedouros. Até a desmama (60 dias aproximadamente) foram mantidos em baias coletivas junto as suas mães com acesso livre ao *creep feeding*. Após a desmama, foram confinados em baias coletivas e alimentados em duas refeições diárias (08:00 e 16:00 horas aproximadamente), com dieta composta por silagem de milho *ad libitum* e 3 % do peso vivo em ração concentrada a base de milho triturado (52% MS), farelo de soja (24% MS), farelo de trigo (20% MS), sal comum (0,5% MS), cloreto de amônia (0,5% MS) e suplemento mineral vitamínico BOVIGOLD (3% MS).

Antes do abate, os animais permaneceram em jejum de alimento sólido por 12 horas e posteriormente pesados (peso ao abate). A insensibilização foi realizada com uso de pistola propulsora provida de dardo cativo, seguido da sangria através da secção da veia jugular, esfola, evisceração e limpeza das carcaças. Posteriormente, as carcaças foram pesadas (peso da carcaça quente) e encaminhadas para refrigeração por 24 horas e pesadas novamente (peso da carcaça fria). Os rendimentos de carcaça quente e fria foram obtidos pelas seguintes razões:  $(\text{peso da carcaça quente} / \text{peso ao abate}) * 100$  e  $(\text{peso da carcaça fria} / \text{peso ao abate}) * 100$ , respectivamente.

Para as avaliações subjetivas de cobertura de gordura e de conformação das carcaças foram adotados escala cinco pontos, de acordo com metodologia adota por Issakowicz et al., (2013), sendo o valor 1 para carcaça excessivamente magra e desprovida de cobertura de gordura e 5 para carcaça excessivamente gorda. Para a avaliação da conformação, foi atribuído o valor 1 para conformação muito pobre e 5 para conformação excelente.

Para as medidas morfométricas das carcaças, foram realizadas de acordo com Garcia et al. (2003), sendo o comprimento interno (distância máxima entre o bordo anterior da sínfise ísquio pubiana e o bordo anterior da primeira costela, em seu ponto médio), o comprimento da perna (distância entre o períneo e o bordo anterior da superfície tarso metatarsiana), o perímetro de garupa (mensuração feita através da colocação de fita métrica horizontalmente à volta dos pernis ao nível da inserção

da cauda), o perímetro de perna (circunferência máxima do pernil) e a profundidade de tórax (largura máxima desta região anatômica).

Para a obtenção do peso e proporção dos cortes cárneos em relação ao peso da meia carcaça, estas foram seccionadas em duas meias carcaças, e na metade esquerda foram realizados os cortes: Pescoço (referente às sete vértebras cervicais, efetuando um corte entre a sétima cervical e a primeira torácica); Paleta (região que tem como base anatômica a escápula, o úmero, a ulna, o rádio e o carpo); Lombo (corte entre a última vértebra torácica e a primeira lombar e outro entre a última lombar e a primeira sacral, que inclui o músculo *Longissimus lumborum* e as vértebras correspondentes); Pernil (seccionado entre a última vertebra sacral e osso pélvico) e a costeleta + costelas + fralda (compreendendo a região localizada entre a 1ª e 12ª vértebra torácica que inclui o músculo *Longissimus thoracis* e as vertebra correspondentes, as costelas correspondentes e a região anatômica da parede abdominal). O cálculo do índice de compactação da carcaça e da perna, foi obtido através da razão entre o peso e seu respectivo comprimento de acordo com metodologia descrita por Issakowicz *et al.*, (2013).

Para a determinação das dimensões do lombo da carcaça (área, largura e altura), a fração correspondente à região da 12ª costela da meia carcaça esquerda foi removida, sendo o lombo desenhado em papel vegetal para a posterior leitura. Posteriormente esta fração foi congelada para posterior separação e pesagem dos constituintes: músculo, osso e gordura, segundo metodologia adaptada de Hankins e Howe (1946).

As variáveis estudadas foram submetidas à análise de variância utilizando o procedimento PROC GLM do SAS (SAS Inst., Inc., Cary, NC) e diferenças estatísticas apresentadas quando  $P > 0,05$ .

### 3. RESULTADO E DISCUSSAO

Na Tabela 1 estão apresentados os resultados obtidos para os pesos e rendimentos de carcaça, assim como, as notas de conformação e acabamento. Todas as variáveis diferiram ( $P < 0,05$ ) entre os tratamentos, exceto a nota de conformação ( $P > 0,05$ ).

O peso ao abate foi superior ( $P < 0,05$ ) nos animais abatidos aos 140 dias e se coloca acima da média de cordeiros Texel confinados encontrados por Carvalho et al. (2007) de 33,90kg abatidos aos 144 dias de idade. O maior peso vivo ao abate relacionado com a idade de abate é um efeito esperado, pois, Bressan et al. (2001) relatam que a curva de crescimento em função da idade é sigmoide, ocorrendo primeiramente um aumento, para posterior estabilização.

Os maiores pesos de carcaça quente e fria dos animais abatidos mais tardiamente está relacionado ao peso superior de abate, que torna evidente que animais abatidos com peso mais elevado apresentam carcaças mais pesadas e que segundo Mendonça et al. (2007) pode levar a mudanças nas características da carcaça, fato este observado no presente estudo.

**Tabela 1.** Características de carcaça de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades

Variáveis	Idade ao abate (dias)		P
	70	140	
Peso vivo ao abate (kg)	27,0 ± 1,7	43,16 ± 1,7	0,0001
Peso de carcaça quente (kg)	12,6 ± 0,9	19,3 ± 0,9	0,9865
Peso de carcaça fria (kg)	12,6 ± 1,2	18,8 ± 1,2	0,002
Rendimento de carcaça quente (%)	46,7 ± 0,8	44,14 ± 0,8	0,048
Rendimento de Carcaça Fria (%)	44,4 ± 1,3	45,3 ± 1,5	0,0355
Conformação (1-5)	2,9 ± 0,1	3,12 ± 0,1	0,1504
Acabamento (1-5)	2,7 ± 0,1	3,0 ± 0,1	0,0379

Os piores rendimentos de carcaça quente e fria de animais abatidos aos 140 dias ( $44,14 \pm 0,8$  e  $43,01 \pm 1,0$  %, respectivamente) deve-se, provavelmente ao aumento do conteúdo do trato gastrointestinal, concordando com resultados obtidos por Motta et al. (2001) que encontraram menor rendimento de carcaça de animais abatidos aos 33 kg de peso em relação à animais abatidos aos 25 kg. Contudo, os



valores são semelhantes aos obtidos por Carvalho et al. (2007) em animais Texel abatidos aos 144 dias de idade terminados em confinamento. Astiz (2008) também relata que, com avançar da idade ao abate tende-se ao aumento da deposição de gordura visceral e redução do rendimento de carcaça o que também pode explicar os menores rendimentos dos animais abatidos mais tardiamente.

O rendimento de carcaça é um dado importante do ponto de vista de mercado, pois, segundo Carvalho et al. (2007), o menor rendimento de carcaça faz com que uma menor proporção de material comestível resultante do abate esteja entregue ao consumidor, prejudicando o resultado obtido pelo sistema produtivo.

Quanto à nota para acabamento de carcaça, animais abatidos mais tardios ( $3,0 \pm 0,09$ ) quando comparados aos animais abatidos mais precocemente ( $2,6 \pm 0,09$ ) corroboram com Mendonça et al. (2007) que verificaram maior cobertura de gordura na carcaça quando animais foram abatidos com maior peso, o que proporcionou carcaças mais bem acabadas. A gordura é um elemento de proteção importante da carcaça contra os efeitos do frio, protegendo-a dos efeitos da baixa temperatura de resfriamento e congelamento e da perda excessiva de água pela formação de gelo dentro das células (Rodrigues et al., 2006).

A semelhança ( $P > 0,05$ ) na nota de conformação entre os grupos estudados pode ser explicada pelo crescimento uniforme dos animais, depositando massa muscular de forma semelhante dentre as duas idades. O resultado deste trabalho difere do encontrado por Lira et al. (2017) que alega que quanto menor peso corporal ao abate, menor será a conformação.

Quanto às características do músculo *Longissimus dorsi* estes estão apresentados na Tabela 2. A espessura de gordura diferiu significativamente ( $P < 0,05$ ) entre as diferentes idades de abate com maior espessura para os animais abatidos mais tardios ( $2,8 \pm 0,1$ mm), sendo superior ao obtido por Motta et al. (2001) para animais da raça Texel abatidos aos 33 kg de peso.

Da mesma forma, as dimensões do lombo (área, largura e altura) foi maior ( $P < 0,05$ ) em animais abatidos aos 140 dias em relação aos abatidos aos 70 dias de idade, corroborando com resultados encontrados por Bueno et al. (2000) que encontraram incremento destas variáveis conforme o avanço da idade. Este autor também relata uma correlação positiva destas dimensões com os pesos dos músculos da carcaça e baixa com o percentual de músculos, indicando que essa variável ajuda a prever o crescimento da musculatura, mas não do percentual de músculo. Isso se

prova verdadeiro no presente trabalho, visto que, animais abatidos mais velhos apresentaram pesos superiores ( $P < 0,05$ ) para a quantidade de músculo obtido através da dissecação da 12<sup>o</sup> costela, porém, sem diferença nas proporções deste tecido em relação ao peso total da porção dissecada. A avaliação dos tecidos da carcaça é baseada na dissecação de três principais tecidos: adiposo, ósseo e muscular. Esse tipo de avaliação permite estabelecer um balanço preciso da aptidão do animal, valorizando os tipos genéticos e controlar os sistemas de produção (DELFA et al., 1991).

**Tabela 2.** Medidas da área de olho de lombo pelo peso e proporção das características da 12<sup>a</sup> costela de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades

Variáveis	Idade ao abate (dias)		P
	70	140	
EG (mm)	1,0 ± 0,14	2,8 ± 0,5	<0,0001
AOL (cm <sup>2</sup> )	12,6 ± 0,9	19,7 ± 0,9	0,0003
AL (cm)	2,7 ± 0,2	3,8 ± 0,9	0,0009
LL (cm)	5,6 ± 0,3	6,39 ± 0,3	0,0741
Gordura (g)	9,4 ± 2,5	19,3 ± 2,5	0,0154
Gordura (%)	10,1 ± 1,8	14,1 ± 1,8	0,1617
Músculo (g)	61,5 ± 3,6	88,0 ± 3,6	0,0154
Músculo (%)	68,5 ± 1,8	67,6 ± 1,8	0,7741
Osso (g)	19,3 ± 3,0	25,3 ± 3,0	0,1908
Osso (%)	21,4 ± 2,6	19,7 ± 2,6	0,654
pTotal (g)	90,2 ± 5,6	130,3 ± 5,6	0,0005
Musc:gord	4,5 ± 0,8	5,5 ± 0,8	0,6624

EG = Espessura de gordura; AOL= Área de olho de lombo; ALU = Altura do lombo no ultrassom; LL= Largura de lombo; pTotal= Peso total da 12<sup>o</sup> costela; Musc:gord= Proporção entre músculo e gordura.

A relação músculo/gordura foi semelhante entre os tratamentos ( $P > 0,05$ ). Zago et al. (2013) relatam que o músculo e osso são de crescimento mais precoce em relação à gordura e desta forma, com o avançar da idade as proporções de músculos e ossos são diluídas. No entanto, a semelhança na proporção observada neste estudo pode ser explicada pelo fato de que, mesmo com uma maior deposição de gordura nos animais abatidos mais tardios, esta não foi excessiva ao ponto de prejudicar esta relação.

Quanto as dimensões da carcaça, estas estão apresentadas na Tabela 3 com valores superiores ( $P < 0,05$ ) para os animais abatidos aos 140 dias de idade. Para as medidas não lineares (perímetro garupa, perna e torácico) pode ser explicado pela maior deposição de tecido nestas regiões o que também elevou os pesos dos cortes cárneos destes animais (Tabela 4). Isto se deve segundo Bridi (2006) pela curva de deposição de tecidos, onde, o tecido muscular é um dos últimos a ser depositado, antecedendo apenas do tecido adiposo, sendo se se esperar que animais abatidos mais velhos tendam a depositar maior quantidade de tecido comestível em todas as regiões da carcaça.

**Tabela 3.** Dimensões da carcaça de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades.

Variáveis	Idade ao abate (dias)		P
	70	140	
Comprimento interno da carcaça (cm)	43,0 ± 0,9	59,0 ± 0,9	<0,0001
Comprimento de perna (cm)	30,5 ± 0,6	33,8 ± 0,6	0,0023
Perímetro da garupa (cm)	60,2 ± 3,0	71,9 ± 3,0	0,0197
Perímetro da perna (cm)	37,0 ± 1,0	42,7 ± 1,0	0,0025
Perímetro torácico (cm)	59,8 ± 1,6	69,2 ± 1,6	0,0018

Como esperado, as medidas lineares (comprimento de perna e carcaça) também foi superior ( $P < 0,05$ ) nos animais abatidos mais tardios pois estão relacionadas com o aumento da idade ao abate e peso ao abate. Para comprimento de perna, os resultados do presente trabalho foram inferiores, porém próximos, aos encontrados na raça Texel por Silva et al. (2000), em cordeiros abatidos aos de 28,30kg que apresentam valor de 31,43 cm e de 32,30 cm para animais abatidos com 32,57 kg. A perna é considerada um corte nobre da carcaça, então suas medidas são bastante importantes. Pequenas diferenças desta dimensão em relação ao estudo de Silva et al. (2000) se deve à curva de deposição do tecido ósseo que segundo Bridi (2006) é de crescimento precoce, sendo o segundo a ser depositado, logo após o tecido nervoso (Bridi, 2006).

Quanto ao peso e proporção dos cortes cárneos em relação ao peso da meia carcaça estes estão apresentados na Tabela 4. Como o esperado, animais abatidos

aos 140 dias apresentaram pesos superiores ( $P < 0,05$ ) em todos os cortes avaliados em função dos maiores pesos de carcaça. No entanto as proporções não diferiram entre os tratamentos exceto a proporção de pernil que foi superior ( $P < 0,05$ ) nos animais abatidos aos 140 dias. Isto pode ser explicado pela velocidade de crescimento das diferentes regiões do corpo do animal que segundo HAMMOND (1966), começa na cabeça e estende-se ao longo do tronco, e posteriormente ascendendo das extremidades para o centro do corpo, tendo assim, o pernil um crescimento mais tardio o que favoreceu uma maior proporção deste corte nos animais abatidos mais velhos.

**Tabela 4.** Peso e proporção dos cortes cárneos de cordeiros Texel abatidos em diferentes idades.

Variáveis	Idade ao abate (dias)		P
	70	140	
Peso da Meia carcaça (kg)	6,2 ± 0,4	9,2 ± 0,4	0,0002
Pernil (kg)	2,1 ± 1,2	3,4 ± 1,2	0,0003
Pernil (%)	34,2 ± 0,4	36,1 ± 0,4	0,0036
Lombo (kg)	0,48 ± 0,03	0,66 ± 0,03	0,0036
Lombo (%)	7,8 ± 0,3	7,1 ± 0,3	0,1579
CCF (kg)	1,76 ± 0,10	2,8 ± 0,1	0,0003
CCF (%)	31,3 ± 0,5	30,1 ± 0,5	0,1649
Pescoço (kg)	0,34 ± 0,02	0,47 ± 0,02	0,0046
Pescoço (%)	5,6 ± 0,3	5,1 ± 0,3	0,3015
Paleta (kg)	1,1 ± 0,1	2,0 ± 0,1	0,0005
Paleta (%)	21,2 ± 0,36	21,6 ± 0,36	0,0008
CC (kg/cm)	0,28 ± 0,02	0,3 ± 0,02	0,1809
CP (kg/cm)	0,1 ± 0,004	0,1 ± 0,004	0,0008

CCF = costeleta + costelas + fralda ( corte cárneo que compreende a região localizada entre a 1ª e 12ª vértebra torácica que inclui o músculo *Longissimus thoracicus* e as vertebbras correspondentes, as costelas correspondentes e a região anatômica da parede abdominal); CC = Comprimento de carcaça; CP = Comprimento de perna.

Os maiores pesos e proporções de pernil nos animais abatidos aos 140 dias também favoreceu a compacidade de perna o que significa que estes animais depositaram maior quantidade de tecido por unidade de comprimento, ressaltando a desvantagem de abates muito precoces o que reduz a porção comestível principalmente em regiões de maior valor comercial.

#### **4. CONCLUSÃO**

Cordeiros Texel abatidos aos 140 dias de idade possuem maior peso de carcaça e cortes cárneos quando comparados aos 70 dias de idade, além de, uma maior proporção de tecido em regiões de maior valor comercial como o pernil, sendo desta forma mais adequado para o atendimento das demandas do mercado que buscam carcaças de animais jovens e grande quantidade de tecido comestível.

## 5. REFERÊNCIAS

- AMARL, R. M. et al. Deposição tecidual em cordeiros Santa Inês, ½ Dorper-Santa Inês e ½ White Dorper-Santa Inês avaliados por ultrassonografia. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, Salvador, v.12, n.3, p.658-669 jul/set, 2011
- ARAÚJO, F. E. et al., Características qualitativas de carcaças de cordeiros mestiços santa inês x pantaneiro terminados em pastagem recebendo suplementação. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, (v.8, n.2) p. 263 – 278, abr – jun, 2014.
- ASTIZ, C.S. Calidad de la canal y de la carne ovina y caprina y los gustos de los consumidores. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.37, p.143-160, 2008. Suplemento especial.
- BRESSAN, M. et al. Efeito do peso ao abate de cordeiros Santa Inês e Bergamácia sobre as características físico-químicas da carne. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.21, n.3, p.293-303, 2001.
- BRIDI, A. M. Padronização, rastreabilidade e certificação de animais e seus produtos. Londrina: Ed. da UEL, [2006]. Não paginado. Disponível em: . Acesso em: 1º junho 2019.
- BUENO, M.; CUNHA, E.A.; SANTOS, L.E. et al. Características de carcaças de cordeiros Suffolk abatidos em diferentes idades. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.29, n.6, p.1803-1810, 2000.
- CARTAXO, F. Q. et al. Características quantitativas da carcaça de cordeiros de diferentes genótipos submetidos a duas dietas. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.40, n.10, p.2220-2227, 2011.
- CARVALHO. S. et al. Características da carcaça de cordeiros alimentados com dietas contendo diferentes resíduos agroindustriais. **Revista Agrarian**, 2012.
- CARVALHO. S. et al. Ganho de peso, características de carcaças e componentes não-carcaça de cordeiros da raça Texel terminados em diferentes sistemas alimentares. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.37, n.3, p.821-827, mai-jun, 2007.
- ELFA, R.; GONZALEZ, C.; TEIXEIRA, A. **El quinto cuarto**, v.17, p.49-66, 1991.
- ESPEJO, M. D.; COLOMER-ROCHER, F. Influencia del peso de la canal de cordero sobre la calidad de la carne. **INIA, Serie Produccion Animal**, Madrid, v. 1, p. 93-101, 1991.
- GARCIA, C.A.; MONTEIRO, A.L.G.; COSTA, C.; NERES, M.A.; ROSA, G.J.M. Medidas objetivas e composição tecidual da carcaça de cordeiros alimentados com diferentes níveis de energia em *creep feeding*. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.32, p.1380-139, 2003.

GUERRERO, A. et al. Estudio comparativo de la calidad de la canal y la carne de lechales de raza Churra Tensina y dos tipos ovinos comerciales amparados bajo marcas de calidad. **Research Gate**, archivos de zootecnia vol. 64, núm. 247, p. 212, 2015.

HASHIMOTO, J.H. et. Al. Qualidade da carcaça, desenvolvimento regional e tecidual de cordeiros terminados em três sistemas. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v.41, n.2, p.438-448, 2012.

ISSAKOWICZ, J.; BUENO, M.S.; SAMPAIO, A.C.K.; DUARTE, K.M.R. Effect of concentrate level and live yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) supplementation on Texel lamb performance and carcass characteristics. **Livestock Science**, v.155, p.44–52, 2013.

JUÁREZ, M. et al.. Meat and fat quality of unweaned lambs as affected by slaughter weight and breed. **Meat Science**, v.83, p.308–313, 2009

LIRA, A. B. et al. Desempenho e características de carcaça de dois biótipos de ovinos da raça Santa Inês terminados a pasto suplementados com blocos multinutricionais. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v.18, n.2, p.313-326 abr./jun., 2017

LOPES, J. E. L. et al., Composição centesimal, perfil de ácidos graxos e colesterol da carne de cordeiros submetidos aos sistemas de produção com dieta experimental e convencional. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, (v.6, n.2) p.31 – 50, 2012.

MACEDO, V. P. et al. Composições tecidual e química do lombo de cordeiros alimentados com rações contendo semente de girassol em comedouros privativos. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 33, p. 1860-1868, 2008.

MENDONÇA, G.; OSÓRIO, J.C.S.; OSÓRIO, M.T.M. et al. Avaliação da época de nascimento sobre o desenvolvimento corporal e os rendimentos pós-abate de cordeiros da raça Texel. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.36, n.4, p.1119-1125, 2007

MENEZES, J. J. L. et al. Efeitos do sexo, do grupo racial e da idade ao abate nas características de carcaça e maciez da carne de caprinos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, n.9, p.1769-1778, 2009

MORENO, G. M. B. et al. Desempenho e rendimentos de carcaça de cordeiros Ile de France desmamados com diferentes idades. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v.11, n.4, p.1105-1116 out/dez, 2010

MORENO, G. M. B. et al. Características morfológicas “*in vivo*” e da carcaça de cordeiros terminados em confinamento e suas correlações. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v.11, n.3, p.888-902 ju/set, 2010.

MOTTA, O. S. et al. Avaliação da carcaça de cordeiros da raça Texel sob diferentes métodos de alimentação e pesos de abate. **Ciência Rural**. Santa Maria, v.31, n.6, p.1051-1056, 2001.

OSÓRIO, J.C.S. et al. Terminação de cordeiros. **PUBVET**, Londrina, V. 6, N. 23, Ed. 210, Art.

1402, 2012.

PANEA, B.; RIPOLL, G.; JOY, M. Caracterización y agrupamiento de algunos tipos comerciales de cordero por su perfil sensorial. **Información Técnica Económica Agraria**, v. 109, n. 3, p. 303-318, sept. 2013.

QUEIROZ, L. O. et al. Características quantitativas da carcaça de cordeiros Santa Inês, abatidos com diferentes espessuras de gordura subcutânea. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, Salvador, v.16, n.3, p.712-722 jul./set., 2015

RODRIGUES, G.H.; SUSIN, I.; PIRES, A.V. et al. Polpa cítrica em rações para cordeiros em confinamento: características de carcaça e qualidade da carne. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.37, n.10, p.1869-1875, 2008.

SANTOS-CRUZ, C. L et al. Desenvolvimento dos componentes do peso vivo de cordeiros Santa Inês e Bergamácia abatidos em diferentes pesos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 38, n.5, p.923-932, 2009.

SILVA, N. V. et al. Características de carcaça e carne ovina: uma abordagem das variáveis metodológicas e fatores de influência. *Acta Veterinaria Brasilica*, v.2, n.4, p.103-110, 2008.

SIQUEIRA, E. R. Estratégias de alimentação do rebanho e tópicos sobre produção de carne ovina. **Produção de ovinos. Jaboticabal: FUNEP**, 1990. p. 157-171.



