



ANÁLISE CENTESIMAL DE QUATRO MÚSCULOS EXTRAÍDOS DE CARÇAÇAS DE CORDEIROS SUBMETIDOS A DOIS MÉTODOS DE PENDURA

Letícia da Silva Leite¹, Camila Constantino², Edson Luis de Azambuja Ribeiro³,
Natália Albieri Koritiaki⁴, Francisco Fernandes Júnior²

¹Estudante de Zootecnia, DZO/ UEL, Londrina - PR. leleiteldm@gmial.com

Os estudos com qualidade da carne abordam apenas o músculo *longissimus dorsi*, faltando pesquisa quanto aos outros músculos que também tem importância comercial. Objetivou-se avaliar diferentes métodos de pendura de carcaça na nória sobre a qualidade de diferentes músculos de cordeiros. O experimento foi realizado em um frigorífico comercial com inspeção estadual e no Laboratório de Análise de Produtos de Origem Animal da Universidade Estadual de Londrina. Foram utilizados 18 cordeiros ½ Texel + ½ SRD. Antes do abate os animais passaram por jejum de sólidos de 16 horas, e então foram transportados ao frigorífico onde permaneceram em baía de espera. Após o abate as carcaças foram distribuídas em dois tratamentos, ou seja, duas formas de pendura da carcaça na nória, um pelo tendão calcâneo e o outro pelo forâmen pélvico. Após 24 horas de resfriamento a 2°C, as carcaças foram desossadas, sendo enviado para o laboratório os músculos *longissimus dorsi*, *gluteus biceps*, *semitendinosus* e *triceps brachii*. Foi realizada a análise centesimal, que quantifica umidade, lipídios, proteína e cinzas, foi realizada conforme a metodologia da AOAC (2005). Os dados foram submetidos a análise de variância sendo testados no modelo estatístico, os efeitos de pendura (tendão e foramen) sobre os diferentes músculos (*longissimus dorsi*, *gluteus biceps*, *semitendinosus* e *triceps brachii*) e Teste de Tukey a 5% de probabilidade quando necessário. O método de pendura influenciou a umidade de três músculos (*longissimus*, *gluteo* e *tríceps*), sendo que os músculos provenientes de carcaças penduradas pelo forâmen apresentaram uma menor umidade do que os músculos de pendura pelo tendão. A quantidade de lipídio de três músculos (*longissimus*, *gluteo* e *semitendinosus*) também foi influenciada, sendo superior em carnes provenientes de carcaças penduradas pelo forâmen. Não era de se esperar que o método de pendura interferisse sobre a análise centesimal da carne, mesmo com estas alterações, os valores encontrados para cordeiros estão próximos dos valores encontrados na literatura.

Palavras-chave: Forâmen Pélvico. *longissimus dorsi*. Tendão Calcâneo.

Conselho Nacional de pesquisa e Desenvolvimento (CNPq)