



Rendimentos dos cortes comerciais e características quantitativas e qualitativas de cabritos Saanen + Boer, suplementados com vitamina E

Fernanda Maraquena Soares Pili (IC/CNPq-Balcão), Jessica Ortega de Jesus (DZO-Graduação), Ana Paula Silva Possamai (PPZ/DZO-UEM Capes), Caroline Isabela da Silva (PIBIC/CNPq-UEM), Ubiara Henrique Gomes Teixeira (PPZ/DZO-UEM-CNPq), Claudete Regina Alcalde (Orientadora), e-mail: crcalcalde@wnet.com.br

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências Agrárias –
Departamento de Zootecnia

Ciências Agrárias - Zootecnia - 5.04.00.00-2

Palavras-chave: cabritos, cortes comerciais, alfa-tocoferol

Resumo: O objetivo deste trabalho foi avaliar os rendimentos dos cortes comerciais e as características quantitativas e qualitativas de cabritos Saanen+Boer, suplementados com vitamina E na dieta. Foram utilizados 15 cabritos machos, confinados durante 67 dias, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos: T1 - controle (ração completa sem inclusão de vitamina E), T2 - ração completa com adição de 50 mg dl- α -tocoferol acetato/kg MS e T3 - ração completa com adição de 450 mg dl- α -tocoferol acetato/kg MS. Foram realizadas análise de variância aplicando o teste Tukey, com 5% de significância. Os rendimentos de cortes comerciais dos animais não foram influenciados ($P>0,05$) pelos níveis de inclusão de vitamina E na dieta. As características quantitativas e qualitativas da carcaça não sofreram efeitos ($P>0,05$) dos tratamentos. A inclusão de vitamina E na dieta de 50 ou 450 mg dl- α -tocoferol acetato/kg MS não altera o rendimento e as características quantitativas e qualitativas das carcaças de cabritos Saanen+Boer.

Introdução

A produção da carne caprina tem avançado mundialmente, buscando um produto de qualidade e com maior tempo de conservação.





Para aumentar a vida útil de prateleira e evitar problemas como o escurecimento da carne e oxidação lipídica, o tecido muscular deve conter uma concentração mínima de antioxidantes. Dessa maneira, a suplementação com vitamina E na dieta dos animais, considerada um antioxidante natural, atua protegendo os tecidos contra os danos oxidativos (Kasapidou et al., 2012).

O sistema de produção de carne é avaliado pelas características quantitativas da carcaça, determinadas pelos seus rendimentos, apresentando relação direta com o produto final, a carne.

Os cortes da carcaça em peças individualizadas também são importantes na comercialização, pois além de preços diferenciados, permite melhor aproveitamento da carne (Silva Sobrinho et al., 2002).

Diante do exposto, objetivou-se avaliar os rendimentos dos cortes comerciais, as características quantitativas e qualitativas de cabritos Saanen + Boer machos, suplementados com vitamina E nas dietas.

Materiais e métodos

Foram utilizados 15 cabritos machos Saanen+Boer (peso médio inicial 23,5 kg) distribuídos em delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos: controle (sem inclusão de vitamina E) e os demais com inclusão de 50 e 450 mg de dl- α -tocoferol acetato/kg de MS.

Os cabritos foram confinados em baias individuais, e receberam 3,5% do PV em ração completa peletizada (feno de aveia, milho moído, farelo de soja e mistura mineral). A alimentação foi oferecida uma vez ao dia, às 08h:30. O período de avaliação foi de 67 dias.

Ao atingirem ± 35 kg de peso corporal os cabritos foram submetidos a jejum de sólidos por 16 horas, e posteriormente, pesados e abatidos. A insensibilização dos animais foi feita por meio de descarga elétrica de 220 Volts por 8 segundos, seguida pela sangria, esfolagem e retirada dos órgãos.

A carcaça foi obtida após a separação das patas e da cabeça, em seguida foram transferidas e mantidas em câmara fria por 24 horas a 5°C. Após 24 horas de resfriamento, as carcaças foram seccionadas e pesadas, e a metade esquerda foi dividida em cinco regiões anatômicas: pescoço, paleta, costelas, lombo e perna, e então pesadas, determinando seus rendimentos.

A determinação do pH foi realizada com o auxílio de um peagâmetro digital, e a cor foi determinada mediante utilização de colorímetro Minolta Chroma Meter, no espaço CIE $L^*a^*b^*$.





Com os dados obtidos, foram realizadas análise de variância, aplicando o teste Tukey, com 5% de significância.

Resultados e Discussão

A inclusão de vitamina E na dieta durante 67 dias não apresentou diferenças ($P > 0,05$) no rendimento dos cortes comerciais e nas características quantitativas das carcaças de cabritos Saanen + Boer (Tabela 1).

Tabela 1. Rendimentos de cortes comerciais, características quantitativas e qualitativas de cabritos Saanen+Boer, suplementados com vitamina E.

Parâmetros	dl- α -tocoferol (mg/kg MS)			Médias	CV (%)
	0	50	450		
Peso inicial (kg)	23,34	23,77	23,42	23,51	-
Peso final (kg)	33,40	36,39	34,08	34,62	-
Meia Carcaça (kg)	8,087	8,611	8,596	8,43	11,95
Rendimentos de cortes (%)					
Perna	29,150	29,939	29,948	29,68	5,28
Paleta	22,423	22,795	22,130	22,45	5,90
Lombo	11,513	11,407	10,733	11,22	11,93
Costela	28,805	28,363	29,548	28,91	6,76
Pescoço	7,943	7,412	7,652	7,67	11,75
Características Quantitativas					
Área de Olho de Lombo (cm ²)	10,144	9,452	10,782	10,13	15,19
Comprimento Maior (cm)	42,102	44,694	51,198	46,00	13,75
Comprimento Menor (cm)	23,272	23,274	23,070	23,21	10,18
Espessura Gordura (cm)	1,652	1,530	1,774	1,65	32,89
Espessura Gordura Maior (cm)	2,984	3,652	3,676	3,44	32,47
Características Qualitativas					
pH 0h	6,276	6,278	6,372	6,31	3,6
pH 24h	5,788	5,701	5,515	5,67	3,56
<i>L</i> *	38,889	38,211	38,957	38,69	4,77
<i>a</i> *	16,790	16,078	15,732	16,20	5,74
<i>b</i> *	5,555	5,279	5,437	5,42	7,86

Componentes: *L** (luminosidade), *a** (componente de vermelho-verde) e *b** (componente amarelo-azul). Médias seguidas por letras diferentes na linha diferem significativamente ($P < 0,05$) pelo teste de Tukey.

Macit et al. (2003) ao estudarem a influência da vitamina E no pH do músculo *Longissimus dorsi* de cordeiros suplementados com 45mg de





vitamina E por 75 dias, não encontraram diferenças ($P>0,05$) entre os grupos suplementados e não suplementados.

A cor permaneceu estável. Em ovinos são descritos valores aproximados aos obtidos no projeto, sendo 31,36 a 38,0 para L^* , de 12,27 a 18,01 para a^* e de 3,34 a 5,65 para b^* (Faria et al., 2011; Zeola et al., 2011).

Conclusões

A inclusão de vitamina E na dieta de 50 ou 450 mg dl- α -tocoferol acetato/kg MS não altera o rendimento dos cortes comerciais e as características quantitativas e qualitativas das carcaças de cabritos Saanen+Boer.

Agradecimentos

Ao CNPq pela concessão da bolsa (IC/CNPq-Balcão) de estudos e apoio financeiro no desenvolvimento do projeto.

Referências

FARIA, P. B. et al. Características de pH e cor (CIELAB) de carne de capivaras (*Hydrochaeris hydrochaeris* L. 1766) nas primeiras 24h post mortem. In: SIMPÓSIO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 4., 2001, Campinas. **Anais...** Campinas, 2001. p. 157.

KASAPIDOU, E.; WOOD, J. D.; RICHARDSON, R. I. Effect of vitamin E supplementation and diet on fatty acid composition and on meat colour and lipid oxidation of lamb leg steaks displayed in modified atmosphere packs. **Meat Science**, n.90, p.908-916, 2012.

MACIT, M. et al. Effects of vitamin E supplementation on fattening performance, non-carcass components and retail cut percentages, and meat quality traits of Awassi lambs. **Meat Science**, v. 64, n. 4, p. 1-6, 2003.

SILVA SOBRINHO, A.G.; SILVA, A.M.A. Produção de carne caprina e cortes da carcaça. **Revista Nacional da Carne**, v.24, n.285. p.32-44, 2002.

