

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS CORTES DA CARÇA DE CORDEIROS 'SANTA INÊS' ABATIDOS COM DIFERENTES PESOS¹

Cristiane Leal dos Santos-Cruz²; Juan Ramon Olalquiaga Pérez³; Joel Augusto Muniz⁴;
Christian Albert Carvalho da Cruz⁵; Ivina Paula Almeida dos Santos⁶; Maria Cristina Bressan⁷

² Depto. de Tecnologia Rural e Animal-DTRA, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Campus Juvino Oliveira. BR145, Km 03. CEP: 45.700-000, Itapetinga-BA. e-mail: crisleal@uesb.br

³ Depto. de Zootecnia, Universidade Federal de Lavras (UFLA). C. P. 37. CEP: 37200-000, Lavras-MG. e-mail:jroperez@ufla.br

⁴ Depto. de Ciências Exatas, UFLA. C. P. 37. CEP: 37200-000, Lavras-MG. e-mail:jamuniz@ufla.br

⁵ Mestrando em Engenharia de Alimentos, UESB. Campus Juvino Oliveira. Itapetinga-BA, BR145, Km 03. e-mail: christian.albert@click21.com.br

⁶ Pós-Graduada em Zootecnia, UESB, Campus Juvino Oliveira. Itapetinga-BA, BR145, Km 03. e-mail: ivinapaulaa@yahoo.com.br

⁷ Depto. de Ciências dos Alimentos, UFLA. C. P. 37. CEP: 37200-000, Lavras-MG. e-mail:bressan@ufla.br

RESUMO: O trabalho foi conduzido no Setor de Ovinocultura do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Lavras, em Lavras, MG, com objetivo de determinar a composição química dos cortes da carcaça (perna, lombo, costeleta e costela/fralda), em relação ao peso do corpo vazio de cordeiros 'Santa Inês'. Foram utilizados 24 cordeiros machos inteiros abatidos ao atingirem 15, 25, 35 e 45 kg de peso vivo. Os cordeiros foram confinados em gaiolas individuais, onde receberam alimentação *ad libitum* até o momento do sacrifício. A carcaça foi resfriada (2° C) por um período de 24 horas e depois de retirado o pescoço, foi seccionada em metades simétricas. Na ½ carcaça procedeu-se a divisão em cortes, dos quais foram utilizados a perna, lombo, costeleta e a costela/fralda para serem submetidos à análise da composição química. O melhor momento para sacrificar os cordeiros 'Santa Inês', atendendo características exigidas pelo consumidor final, como menores teores de gordura, seria na faixa entre 25 e 35 kg de peso vivo, onde os cortes apresentaram as melhores proporções de água, proteína, gordura e minerais, refletindo melhores aspectos de qualidade e em função disto, uma melhor valorização do produto oferecido ao mercado que faz tais exigências.

Palavras-chave: gordura, lombo, minerais, perna, proteína

CHEMICAL COMPOSITION OF THE CARCASS CUTS OF 'SANTA INÊS' LAMBS SLAUGHTERED AT DIFFERENT WEIGHTS

ABSTRACT: The work was conducted at the Sheep Production Sector of the Animal Science Department of Lavras Federal University, Lavras, MG with the objective of determining the chemical composition of carcass cuts (leg, loin, ribs and breast), relative to the empty body weight of 'Santa Inês' lambs. Twenty four non-castrated male lambs were used and slaughtered when they reached 15, 25, 35 and 45 kg of live weight. The lambs were confined in individual cages, where they were fed *ad libitum* until the moment of slaughter. The carcass was cooled (2° C) for a 24 hour period, and after the neck was removed, it was sectioned into symmetric halves. In the half of the carcass, division in cuts was proceeded, from which leg, loin, ribs and breast were utilized for the analysis of chemical composition. The best moment to slaughter the 'Santa Inês' lambs, meeting consumer standards such as lower fat content, is in the range of 25 and 35 kg of live weight, where cuts present the best ratios of water, protein, fat and minerals, reflecting best quality features and, therefore, a better valorization of the product offered to the market.

Key words: fat, loin, minerals, leg, protein

¹ Projeto financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig).