

# CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DA CARNE DE CORDEIROS DA RAÇA SANTA INÊS SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS

Sensory characteristics of meat of Santa Inês lamb submitted to different diets

Sibelli Passini Barbosa Ferrão<sup>1</sup>, Maria Cristina Bressan<sup>2</sup>, Rodrigo Palomo de Oliveira<sup>3</sup>,  
Juan Ramón Olalquiaga Pérez<sup>4</sup>, Érika Cristina Rodrigues<sup>5</sup>, Denismar Alves Nogueira<sup>6</sup>

## RESUMO

As características sensoriais da carne, como sabor e aroma, podem ser influenciadas por diversos fatores, sendo que a alimentação é considerada a de maior importância. Objetivou-se avaliar o efeito de diferentes dietas sobre as propriedades sensoriais da carne de cordeiros, três dietas à base de silagem de cana-de-açúcar e polpa de *citrus*, em diferentes relações concentrado: volumoso (100:0; 75:25; 50:50), foram fornecidas a 21 cordeiros, machos, da raça Santa Inês, que foram abatidos aos 35kg, com idade média de 199 dias. Após o abate, as carcaças foram mantidas resfriadas a -2°C/24h e em seguida retirado o músculo *Longissimus dorsi* (LD), para a análise sensorial. As amostras cozidas foram servidas a um painel de 12 provadores treinados para avaliação sensorial dos atributos de aparência, sabor, aroma, maciez e suculência. A avaliação realizada pelos provadores demonstrou que não houve efeito significativo ( $P>0,05$ ) da dieta sobre os atributos de sabor, maciez e suculência. Entretanto, a aparência e o aroma sofreram influência, com diferença significativa entre os tratamentos 100:0 e 50:50. O aroma mais forte a "ovino" e a aparência mais "desagradável" foram mais evidentes nos animais alimentados com a dieta 100:0. As amostras provenientes dos animais alimentados com a dieta 50:50 apresentaram-se de melhor qualidade sensorial em relação às demais dietas.

**Termos para indexação:** Análise sensorial, qualidade, cordeiro, alimentação.

## ABSTRACT

The sensory characteristics of meat, such as flavor and aroma, may be influenced by several factors, and the use as food is considered the most important. With the aim of evaluating the effects of different diets on the sensorial properties of the meat of lambs, three diets having sugar cane ensilage and pulp of *citrus* as a base, differing only in the proportion of concentrated: forage (100:0; 75:25; 50:50), were offered to 21 lambs of Santa Inês breed, that were slaughtered with 35 kg, with an average age of 199 days. After slaughter, the carcasses were kept refrigerated at -2°C/24h then the *longissimus dorsi* (LD) muscle was removed for the sensorial analysis. The cooked samples were served to a panel of 12 judges trained for sensorial evaluation of the attributes of appearance, taste, flavor, juiciness and succulence. The evaluation made by the judges demonstrated that there was not significant effects ( $P>0.05$ ) of the diet on the attributes of taste, tenderness and juiciness. However, the appearance and the flavor were influenced, with significant difference between treatments 100:0 and 50:50. The strongest "sheep" flavor and the most "distasteful" appearance were evident in the meat of animals fed with diet 100:0. The samples proceeding from the animals fed with 50:50 diet presented better sensorial quality in comparison to the other diets.

**Index terms:** Sensory analysis, quality, lamb, feeding.

(Recebido em 6 de junho de 2006 e aprovado em 31 de janeiro de 2008)

<sup>1</sup>Médica Veterinária, Doutora em Ciência dos Alimentos, Professora Adjunta – Departamento de Tecnologia Rural e Animal/DTRA – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia/UESB – Rua Paulo Hage, 02 – Morumbi – 45700-000 – Itapetinga, BA – sibpass@yahoo.com.br

<sup>2</sup>Médica Veterinária, Ph.D., Professora – Unidade de Recursos Genéticos, Reprodução e Melhoramento Animal – Instituto Nacional de Recursos Biológicos/INRB – Fonte Boa – 2005-048 – Vale de Santarém, Portugal – mcbressan1@hotmail.com

<sup>3</sup>Zootecnista, Doutor em Zootecnia, Professor – Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes/EAFI – Praça Tiradentes, 416 – Centro – 37576-000 – Inconfidentes, MG – rodpalomo@yahoo.com.br

<sup>4</sup>Zootecnista, Doutor, Professor – Departamento de Zootecnia/DZO – Universidade Federal de Lavras/UFLA – Cx. P. 3037 – 37200-000 – Lavras, MG – jperez@ufla.br

<sup>5</sup>Bióloga, Doutoranda em Ciência dos Alimentos – Departamento de Ciência dos Alimentos/DCA – Universidade Federal de Lavras/UFLA – Cx. P. 3037 – 37200-000 – Lavras, MG – gikabio@yahoo.com.br

<sup>6</sup>Zootecnista, Doutor em Estatística e Experimentação Agropecuária, Professor – Faculdade de Ciências Médicas – Universidade José do Rosário Vellano/UNIFENAS – Campus Universitário – Rodovia MG 179, Km 0 – Centro – 37130-100 – Alfenas, MG – denismar.nogueira@unifenas.br