

V. 8, n. 2, p. 16-23, abr - jun , 2012.

UFCG - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Saúde e Tecnologia Rural – CSTR. Campus de Patos – PB. www.cstr.ufcg.edu.br

Revista ACSA:

<http://www.cstr.ufcg.edu.br/acsa/>

Revista ACSA – OJS:

<http://150.165.111.246/ojs-patos/index.php/ACSA>

Maiza Araújo Cordão^{2*}

Marcílio Fontes César³

Lívia Soares Silva⁴

Paulo André Vidal Bandeira⁴

Fernando Fernandes Augusto de Moraes⁴

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 12/02/2012. Aprovado em 15/09/2012.

¹ Revisão apresentada na disciplina Avaliação de carcaça de caprinos e ovinos- Programa de Pós Graduação em Medicina Veterinária-UFCG.

² Doutoranda em Medicina Veterinária, UFCG/Patos-PB. maizacordao@hotmail.com.*

³ Professor Associado da UFCG/Patos-PB, responsável pela disciplina - Avaliação de carcaça de caprinos e ovinos.

⁴ Mestrando(a) em Zootecnia UFCG/Patos-PB.



AGROPECUÁRIA CIENTÍFICA NO SEMIÁRIDO –

ISSN 1808-6845

Revisão de Literatura

ACABAMENTO DE CARÇAÇA DE OVINOS E CAPRINOS - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA¹

RESUMO

O acabamento é um dos parâmetros, junto com a conformação, que melhor prediz a quantidade da porção comestível da carcaça no sistema de tipificação de carcaça. É essencial a diversos aspectos quantitativos e qualitativos da carcaça e da carne. Diversos métodos de avaliação da adiposidade têm sido utilizados como preditores da composição tissular da carcaça, algumas de natureza objetiva e outras subjetivas. O acabamento é diretamente relacionado com a adiposidade que consiste na proporção de gordura presente na carcaça, a qual deve ser reduzida, porém suficiente para proporcionar uma correta conservação e uma qualidade sensorial adequada. O estado de adiposidade é um bom preditor da composição tecidual da carcaça, uma vez que músculo e gordura estão inversamente relacionados na carcaça. Considerando que o consumo e a exigência na qualidade de carne de pequenos ruminantes estão aumentando significativamente, este trabalho que como objetivo uma revisão sobre métodos de determinação do acabamento e os principais fatores que influenciam este parâmetro.

Palavras-Chaves: gordura; pequenos ruminantes; qualidade da carne.

CARCASS ACABAMENT OF SHEEP AND GOATS - REVIEW BIBLIOGRÁFICA¹

ABSTRACT

SUMMARY: The finish is one of the parameters, together with the conformation, that best predict the amount of the edible portion of the typing system housing. It is essential to various aspects of quantitative and qualitative carcass and meat. Several methods of assessing body fat have been used as predictors of carcass tissue composition, some other objective and subjective nature. The finish is directly related to the fat which is a ratio of fat present in the housing, which must be reduced, but sufficient to provide a correct conservation and an appropriate sensory quality. The state of adiposity is a good predictor of the tissue of carcass composition, as muscle and fat in the

carcass are inversely related. Considering that the consumption and demand on the quality of meat from small ruminants are increasing significantly, this work aimed at a review of methods for determining the finish and the main factors that influence this parameter.

Key words: fat; meat quality; small ruminants.

1 INTRODUÇÃO

O acabamento de carcaça ou gordura externa de cobertura consiste em uma avaliação de adiposidade da carcaça. É um dos parâmetros, junto com a conformação, que melhor prediz a quantidade da porção comestível da carcaça no sistema de tipificação de carcaça.

O acabamento estima a carnosidade (relação músculo+gordura/osso) da carcaça. De acordo com Cunha et.al., (2007) o acabamento expressa a distribuição e a quantidade de gordura de cobertura da carcaça, sendo descrito através dos números: 1- Magra-gordura ausente; 2- Gordura escassa- 1e 2 mm de espessura; 3- Gordura mediana- acima de 2 e até 5 mm de espessura; 4- Gordura uniforme- acima de 5 e até 10 mm de espessura; 5- Gordura excessiva- acima de 10 mm de espessura. Juntamente com a musculosidade, o acabamento se constitui numa das características qualitativas mais importantes para a maioria dos sistemas de classificação de carcaça do mundo. Diversos métodos de avaliação da adiposidade têm sido utilizados como preditores da composição tissular da carcaça, algumas de natureza objetiva e outras subjetivas (Cézar e Sousa, 2010).

O acabamento está diretamente relacionado com a adiposidade que consiste na proporção de gordura presente na carcaça, a qual deve ser reduzida, porém suficiente para proporcionar uma correta conservação e uma qualidade sensorial adequada. O estado de adiposidade é um bom preditor da composição tecidual da carcaça, uma vez que músculo e gordura estão inversamente relacionados na carcaça, assim, quanto maior a proporção de gordura na carcaça, menor será a sua proporção de músculo (Cézar e Sousa, 2010). Um nível adequado de gordura na carcaça contribui positivamente para diminuir a perda de líquidos e evitar o encurtamento das fibras musculares e escurecimento da carne durante o processo de resfriamento.

Sabendo-se que a qualidade da carcaça depende de vários fatores, além do peso outras características, como teor de gordura, composição muscular e conformação (Ávila, 1995), e que pode sofrer influência do sexo, do grupo racial, da idade e do sistema de criação do animal, este trabalho objetivou-se fazer uma sobre os principais fatores que podem influenciar no acabamento de carcaça de ovinos e caprinos.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Métodos de determinação do acabamento da carcaça de ovinos e caprinos

Diversos métodos de avaliação da acabamentoo têm sido utilizados para predizer a composição tissular da carcaça, algumas de natureza objetiva e outras subjetivas. A estimativa do teor de gordura na carcaça pode ser realizada através da avaliação do acabamento (ou terminação) da carcaça e pela avaliação da gordura pelvicorrenal na carcaça. Neste caso, vamos dar enfoque apenas ao acabamento.

Segundo Cézar e Sousa, (2007), a avaliação do acabamento ou terminação da carcaça pode ser realizada através de vários métodos, cujos principais são apresentados a seguir:

a. Exame visual:

A avaliação do acabamento consiste no exame visual, portanto, subjetivo, da quantidade e distribuição da gordura subcutânea na carcaça inteira resfriada. Por se tratar de um método de avaliação subjetiva, seu valor depende da experiência do avaliador e das condições ambientais de avaliação. Na carcaça sem acabamento a musculatura se apresenta bem definida, distinguindo-se facilmente o músculo um do outro. À medida que a carcaça vai sendo acabada, as depressões ou vincos existentes nos encontros de dois ou mais músculos da superfície da carcaça começam a serem preenchidas por gordura subcutânea até o ponto em que desaparece e torna quase que indistinguível um músculo do outro.

b. Determinação da medida C

Através de régua se traça uma reta, denominada de medida C (em cm), no sentido dorso-ventral da gordura subcutânea exposta pelo corte de exposição da AOL, medida essa que é contínua a medida B usada na determinação da AOL. Essa medida também pode ser tomada antecipadamente através de ultrassom no animal vivo.

c. Determinação da medida GR

A medida GR ("grade rule") é determinada pela mensuração, na parede abdominal, da profundidade do tecido mole (músculo e gordura) depositada sobre a 12ª costela em um ponto a 11cm de distância da linha média do lombo. A espessura da GR considerada como ideal é de 7 a 12 mm, onde baixo de 7 a carcaça é considerada de pobre acabamento e acima de 12mm é tida como excessivamente acabada.

d. Determinação eletro-eletrônica

Embora a avaliação da espessura de gordura subcutânea seja normalmente realizada, objetivamente, por meio da determinação das medidas C e GR, ambas expostas pelo corte transversal do L. dorsi, tais medidas podem ser tomadas tanto em animais *in vivo* (ultra-som-real time,) como *ex vivo* nas carcaças e meias-carcaças intactas por meio de alguns métodos eletro-eletrônicos,

tais como: ultra-som (UltraForm e AutoForm), análise de imagens de vídeos (VIA), impedância bioelétrica (BI) e sondas de reflectância (Probes).

2.2 Fatores que influenciam no acabamento de carcaça de ovinos e caprinos

Vários fatores interferem na qualidade da carcaça e consequentemente no acabamento da carcaça de caprinos e ovinos, culminando em diferentes tipos de escore e modo de avaliação.

2.2.1 Espécies animal

O acabamento de carcaça é influenciado dentre as espécies caprinas e ovinas. Segundo relatos de Cézár e Sousa, (2006), uma das diferenças mais marcantes entre as espécies de pequenos ruminantes é que o tecido adiposo

subcutâneo na espécie caprina é pouco desenvolvido ou escasso e quase todo depositado nas cavidades corporais. Os caprinos, por natureza, têm o corpo escassamente coberto por gordura subcutânea, embora as raças de corte tenham conseguido, por meio de melhoramento, depositar uma razoável quantidade de gordura superficial, ao ponto de suas carcaças poderem ser tipificadas como de acabamento médio (Cézár e Sousa, 2007).

Neste contexto, Sousa et.al., (2009), estudando as diferenças qualitativas de carcaça entre genótipos de cabritos e cordeiros Santa Inês, observaram que houve diferença ($P>0,05$) para a espessura de gordura de cobertura entre cabritos, e cordeiros, verificando-se que os valores de caprinos foram inferiores ($P<0,05$) ao valor obtido nos cordeiros (Tabela 1). Esse resultado indica que os cordeiros, além de maior quantidade de tecido muscular, apresentaram melhor acabamento de carcaça em comparação aos caprinos.

Tabela 1: Peso da carcaça quente, peso da carcaça fria, espessura de gordura de cobertura de 2 genótipos caprinos ($\frac{1}{2}$ Boer x $\frac{1}{2}$ SRD e $\frac{1}{2}$ Anglo Nubiano (AN) x $\frac{1}{2}$ SRD) e cordeiros Santa Inês terminados em confinamento

Variável	Genótipos Caprinos		Ovinos
	$\frac{1}{2}$ Boer x $\frac{1}{2}$ SRD	$\frac{1}{2}$ AN x $\frac{1}{2}$ SRD	Santa Inês
Peso da carcaça quente	14,3 ± 1,33 ^a	12,9 ± 1,73b	14,6 ± 1,77a
Peso da carcaça fria	14,0 ± 1,18 ^a	12,3 ± 1,07b	13,7 ± 2,54ab
Espessura de gordura de cobertura	1,2 ± 0,3b	1,0 ± 0,1b	1,8 ± 0,6a

Fonte: Adaptada Sousa et al. (2009). Nas linhas, médias seguidas da mesma letra não diferem significativamente entre si pelo teste Tukey a 5% de probabilidade.

Neste estudo os autores concluíram que os cordeiros Santa Inês, por sua maior aptidão para corte, apresentam, em relação aos genótipos caprinos, maior musculosidade e melhor acabamento de carcaça.

2.2.2 Genótipos:

O genótipo também é um fator que interfere no acabamento de carcaça de ovinos e caprinos, como foi observado por Gomes et.al., (2011), em estudo de

características de carcaça de caprinos de cinco grupos raciais criados em confinamento: Sendo (15 Alpinos (A), 19 $\frac{1}{2}$ Boer + $\frac{1}{2}$ Alpino (BA), 20 $\frac{1}{2}$ Anglo Nubiano + $\frac{1}{2}$ Alpino (ANA), 20 $\frac{3}{4}$ Boer + $\frac{1}{4}$ Alpino (BA), e 17 Tree Cross (TC)), os autores verificaram que os resultados de cobertura de gordura foram melhores para os mestiços Boer × Alpino em comparação aos Alpinos e não diferiram entre os $\frac{1}{2}$ ANA e Three Cross como demonstrado na (Tabela 2).

Tabela 2: Características de carcaça de caprinos de cinco grupos raciais criados em confinamento.

Características	Média	Grupo racial				
		A	$\frac{1}{2}$ BA	$\frac{1}{2}$ ANA	$\frac{3}{4}$ BA	TC
Peso da Carcaça quente	8,33	8,21	8,33	8,25	8,41	8,47
Peso da Carcaça Fria	7,82	7,63	7,80	7,76	7,88	8,01
Cobertura da Carcaça	1,77	1,50b	1,95a	1,69ab	1,98a	1,71ab

Fonte: Adaptada Gomes et.al., (2011).*(A) Alpinos; (BA) $\frac{1}{2}$ Boer + $\frac{1}{2}$ Alpino $\frac{1}{2}$; (ANA) Anglo Nubiano + $\frac{1}{2}$ Alpino; (BA) $\frac{3}{4}$ Boer + $\frac{1}{4}$ Alpino e Tree Cross (TC).

Os autores concluíram então que o cruzamento Boer × Alpino apesar de ter reduzido o comprimento de carcaça, aumentou a cobertura de gordura e a quantidade de tecidos depositados. E que qualquer uma das raças pode ser

utilizada em cruzamentos para terminação em confinamento.

Neste mesmo enfoque, Sousa et.al., (2008), em estudo com avaliação de carcaça em 2 diferentes genótipos (24 Santa Inês e 24 mestiços $\frac{1}{2}$ Dorper × $\frac{1}{2}$ Santa Inês) em 3

condições corporais (magra, intermediária e gorda), fornecendo dieta única, com relação volumoso:concentrado de 30:70, observaram que a espessura de gordura subcutânea foi maior na carne dos

cordeiros Dorper × Santa Inês em relação à dos cordeiros Santa Inês na condição corporal gorda e semelhante entre os genótipos nas demais condições corporais (Tabela 3).

Tabela 3: Média e desvio padrão das características qualitativas da carcaça dos cordeiros em função do genótipo e da condição corporal

Variáveis	Genótipos	Condição corporal		
		Magra	Intermediária	Gorda
Espessura da cobertura subcutânea (mm)	Santa Inês	0,23±0,42aA	1,20±0,35 aB	1,25±0,40aB
	½ Dorper + ½ Santa Inês	0,25± 0,46aA	1,16±0,50 aB	2,00±0,50bC

Fonte: Adaptada de Sousa et.al., (2008). *Letras distintas (minúscula na coluna e maiúscula na linha) indicam diferenças significativas pelo teste de Turkey a 5% de probabilidade.

Os autores concluíram que a introdução do genótipo Dorper no cruzamento com a raça Santa Inês constitui alternativa promissora para obtenção de sistemas produtivos mais eficientes. Cartaxo et.al., (2011), estudaram as características quantitativas de carcaça de cordeiros Santa Inês puros, F1Dorper x Santa Inês e F1Santa Inês x Sem Raça Definida terminados em confinamento, utilizaram 54 cordeiros não-castrados, sendo 18 da raça Santa Inês (SI), 18 F1Dorper × Santa Inês (Dp × SI) e 18 F1Santa Inês × Sem Raça Definida (SI × SRD), com idade média de 150 dias e peso médio de 22,60 kg no início do experimento. Os autores observaram

que a espessura de gordura subcutânea (EGS), medida GR (GR) foram influenciadas de acordo com os genótipos estudados (Tabela 4). As carcaças dos cordeiros Dorper × Santa Inês apresentaram maior (P<0,05) deposição de espessura de gordura subcutânea em relação às dos Santa Inês e Santa Inês × Sem Raça Definida, cujos resultados foram semelhantes. Os autores observaram que nos cordeiros Dorper X Santa Inês, a medida GR foi maior (P<0,05), 6,38 mm, que nos Santa Inês × Sem Raça Definida, que foram intermediários (4,63 mm), e superior ainda à dos cordeiros Santa Inês, que ficaram com a menor (P<0,05) média (3,27 mm).

Tabela 4: Pesos inicial e final, espessura de gordura subcutânea, medida GR, e desvios-padrão, em função do genótipo.

Variáveis	Genótipos		
	SI	DP x SI	SI x SRD
Peso inicial (kg)	23,38± 1,8	22,72 ± 1,1	22,48 ± 1,6
Peso final (kg)	36,61 ± 2,5	35,50 ± 2,3	35,72 ± 2,6
Espessura de gordura subcutânea (mm)	1,94 ± 0,4 B	3,37 ± 1,3 A	2,28 ± 0,6 B
Medida GR (mm)	3,27± 0,8C	6,38 ± 2,3 A	4,63 ± 1,0 B

Fonte: Adaptada: Cartaxo et.al., (2011). Médias seguidas por letras distintas, diferem (P<0,05) entre si pelo teste Tukey. C NS = valores não-significativos; * (P<0,05); ** (P<0,01). SI = Santa Inês; Dp = Dorper; SRD = Sem raça definida.

Os autores concluíram que a utilização da raça Dorper no cruzamento com a Santa Inês propicia o aumento do peso das carcaças, que apresentam maior peso e mais proteção durante o resfriamento, como resultado da espessura de gordura subcutânea e medida GR.

2.2.3 Idade ao abate:

Quanto à idade interferindo no acabamento da carcaça, Pereira Neto et.al., (2006), em estudo sobre características

quantitativas e qualitativas de carcaças de ovinos Dorper x Sem Raça Definida e Santa Inês x Sem Raça Definida (SRD) abatidos em diferentes idades 12 ou 14 meses de idade observaram que para o genótipo Dorper X SRD, o acabamento de carcaça foi influenciado, mostrando que para os animais que eram mais velhos o acabamento foi superior, no entanto para Santa Inês X SRD não houve diferença estatística quando idade dos animais (Tabela 5).

Tabela 5: Média e erro padrão para comparações entre idades de abate em cada cruzamento de acabamento.

Cruzamentos	Variável	Abate	
		12 meses	14 meses
Dorper X SRD	Acabamento	1,50 a ±0,20	3,25 b± 0,14
Santa Inês X SRD		1,92 ± 0,30	2,62± 0,24

Fonte: Adaptada por Pereira Neto et.al., (2006). Médias na mesma linha seguidas de letras iguais não diferem entre si (P<0,05).

Os autores concluíram que para o genótipo Santa Inês X SRD pode-se abater os animais com 12 meses, reduzindo os gastos com alimentação destes animais.

Azeredo et.al., (2006), em estudo 57 com ovinos Corriedale, abatidos em diferentes idades (120, 210, e 360 dias) avaliando as características *in vivo* da carcaça, observaram que teve efeito sobre o estado de engorduramento da carcaça, observaram que os animais

com 120 dias de idade apresentaram carcaças superior estado de engorduramento (quantidade e distribuição de gordura) em relação aos com 360 dias de idade (Tabela 6), a distribuição de gordura foi responsável pelas menores perdas por resfriamento nas carcaças dos animais mais jovens; considerando que a gordura de cobertura (avaliada no estado de engorduramento) atua com isolante térmico.

Tabela 6: Médias e erros padrão das características morfológicas, produtivas e comerciais, de acordo com a idade de abate dos animais.

Idade de abate	120 dias	210 dias	360 dias	Teste F
Condição corporal (1 a 5)	1,40 ± 0,07 c	1,97 ± 0,08 a	1,65 ± 0,09 b	0,0001
Estado de engorduramento (1 a 5)	1,83 ± 0,09 a	1,67 ± 0,10 a	1,11 ± 0,11 b	0,0001

Fonte: Adaptada Azeredo et.al., (2006). Médias seguidas de letras distintas, na linha, diferem entre si a 5% de probabilidade pelo teste DMS.

Concluíram que os animais com 120 dias obtiveram bom estado de engorduramento, podendo ser abatido nessa faixa de idade.

Menezes et.al., (2011), com o objetivo de quantificar e qualificar a carcaça e os cortes cárneos de cabritos de

abatidos em três idades (aos 60, 90 e 120 dias de confinamento), visando avaliar o aproveitamento de cabritos provenientes de rebanhos leiteiros, observaram que houve um efeito sobre a idade (Tabela 7).

Tabela 7: Características de peso vivo, medidas e rendimento comercial da carcaça de cabritos de três grupos raciais e dois sexos abatidos em três idades.

Características	Idade		
	60	90	120
Gordura de cobertura da carcaça (0-5)	1,27 a	1,02 b	1,22 ab

Fonte: Adaptada de Menezes et.al., (2011). Para cada fonte de variação, médias seguidas de mesma letra não diferem (P<0,05) entre si.

A gordura de cobertura da carcaça foi afetada pela idade ao abate. A quantidade de gordura nos animais abatidos aos 60 dias foi maior que naqueles abatidos aos 90 dias e não diferiu da observada nos animais abatidos aos 120 dias.

2.2.4 Alimentação

Quanto a alimentação Ribeiro et.al., (2011), em estudo com 18 cordeiros Santa Inês confinados submetidos a 3

diferentes frequências de alimentação (1, 2 e 3 vezes), recebendo a mesma dieta observaram as médias de espessura de gordura de cobertura foram de 4,00, 4,40, e 4,50 respectivamente para 1, 2 e 3 frequência de alimentação e que a média da espessura de gordura de cobertura foi 4,33 mm e não foi influenciada pela frequência de alimentação (P>0,05), recomendando o fornecimento de apenas uma vez por dia (Tabela 8).

Tabela 8: Medidas biométricas (cm) de carcaças de cordeiros em confinamento, de acordo com a frequência de alimentação.

Variável				Média geral	CV (%)	Probabilidade
Frequência de alimentação	1	2	3			
Comprimento interno de carcaça	65,17	68,90	65,00	66,67	5,43	0,2481
Espessura de gordura de cobertura	4,00	4,40	4,50	4,33	19,15	0,7214

Fonte: Ribeiro et.al., (2011). As Médias a, b, c na linha seguidas por letras diferentes diferem ($P < 0,05$) entre si.

Os autores verificaram que o aumento na frequência de alimentação de cordeiros em confinamento, de uma até três vezes ao dia, em dietas com 16% de PB e 70,3% de NDT, não influenciou o acabamento de carcaça e o rendimento, recomendando então o fornecimento uma vez ao dia.

2.2.5 Sexo

Quanto ao sexo, Gomes et.al., (2011), trabalho citado anteriormente neste trabalho no (item 2.2.2), estudaram características de carcaça de caprinos de cinco grupos raciais, (15 Alpinos (A), 19 ½ Boer + ½ Alpino (BA), 20 ½ Anglo Nubiano + ½ Alpino (ANA), 20 ¾ Boer + ¼ Alpino (BA), e 17 Tree Cross (TC)) em 59 machos e 32 fêmeas e observaram que o acabamento de carcaça não foi afetado pelo sexo em nenhum dos genótipos estudados (Tabela 11).

Tabela 11: Características de carcaça de caprinos de cinco grupos raciais criados em confinamento em machos e fêmeas.

Características	Sexo	
	Macho	Fêmea
Peso da Carcaça quente	8,42	8,25
Peso da Carcaça Fria	7,88	7,75
Cobertura da carcaça (0-5)	1,75	1,78

Fonte: Adaptada de Gomes et.al., (2011).

Concluíram que as carcaças de caprinos machos são maiores que as de fêmeas, contudo a não diferiu no acabamento de carcaça.

Bonancina et.al., (2007), em estudo com cordeiros Herval Premium objetivando a otimização da avaliação *in vivo* e da carcaça em cordeiros, utilizando 56 cordeiros,

comercializados com a Denominação “Cordeiro Herval Premium”, sendo (18 fêmeas, 18 machos não castrados e 20 machos castrados), observaram que de acordo com o sexo a fêmea obteve melhor estado de engorduramento (Tabela 13).

Tabela 13: Efeito do sexo sobre o engorduramento da carcaça *in vivo*.

	Fêmea	Macho castrado	Macho não castrado	Pr >F
Estado de engorduramento	2,9 a	2,6 b	2,5 b	0,004

Fonte: Adaptada Bonancina et.al., (2007).

As fêmeas obtiveram melhor estado de engorduramento, em relação ao macho castrado e também ao macho não castrado, indicando que as carcaças de fêmeas possuem maior acabamento.

2.2.6 Estágio Fisiológico

Pinheiro et.al., (2009), avaliaram ovelhas em descarte e diferentes estágios terminadas em confinamento, para isso utilizaram-se 21 ovelhas da raça Santa Inês com idade média de 6 anos, distribuídas nos tratamentos: OL =

ovelhas mantidas por 60 dias em lactação com seus cordeiros e abatidas um dia após o desmame dos mesmos; OSC = ovelhas mantidas por 60 dias em lactação com seus cordeiros e mais um período de aproximadamente 30 dias sem os cordeiros, no intuito de recuperar o peso corporal perdido na amamentação, e posteriormente abatidas; e ONP = ovelhas mantidas por 60 dias em confinamento e que não pariram durante o ano. Foi observado que a espessura de gordura GR foi influenciada ($P < 0,05$) pelos estágios fisiológicos das ovelhas (Tabela 15)..

Tabela 15: Medidas e escore da espessura de gordura de ovelhas de descarte em vários estágios fisiológicos

Variável (%)	Estágio fisiológico			CV	Teste F
	OL	OSC	ONP		
Espessura mínima de gordura de cobertura (mm)	1,79 b	2,54 a	2,72 a	22,03	2,72*
Espessura máxima de gordura de cobertura (mm)	3,37 b	3,57 ab	5,05 a	17,60	4,89*

Fonte: Adaptada de Pinheiro et.al., (2009). a,b,c Letras distintas na mesma linha diferem significativamente entre si pelo teste Tukey a 5% de probabilidade. ns = não-significativo ($P>0,05$). * = significativo ($P<0,05$); ** = significativo ($P<0,01$); 1escala de 1 a 5. OL = ovelhas mantidas por 60 dias em lactação com seus cordeiros e abatidas um dia após o desmame dos mesmos. OSC = ovelhas mantidas por 60 dias em lactação com seus cordeiros e mais um período aproximadamente de 30 dias sem os cordeiros e posteriormente abatidas. ONP = ovelhas mantidas por 60 dias em confinamento e que não pariram durante o ano.

Os autores observaram que as ovelhas mantidas em confinamento por 60 dias e que não paririam durante o ano, obtiveram melhor acabamento de carcaça.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Diante desta pesquisa conclui-se que o acabamento de carcaça de caprinos e ovinos pode ser influenciado por vários fatores intrínsecos e extrínsecos, e muito mais estudos devem ser realizados em busca de melhores condições para obtenção do acabamento ideal visto da sua importância na qualidade da carne.

4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ÁVILA, V.S. **Crescimento e influencia do sexo sobre os componentes do peso vivo em ovinos.** 1995. 206f. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

AZEREDO, D. M.; OSÓRIO, M. T. M.; OSÓRIO, J. C. S.; MENDONÇA, G.; ESTEVES, R. M.; ROTA, E. L.; JARDIM, R. D.; PRADIÉE, J. Morfologia *in vivo* e da carcaça e características produtivas e comerciais em ovinos Corriedale não castrados, castrados e criptorquidas abatidos em diferentes idades. **Revista Brasileira Agrociência**, Pelotas, v. 12, n. 2, p. 199-204, 2006.

BERCHIELLI, T. T.; PIRES, A. V.; OLIVEIRA, S. G. **Nutrição de ruminantes.** Jaboticabal: Funep, p.583, 2006.

BONACINA, M.; OSÓRIO, J. C. S.; OSÓRIO, M. T. M.; ESTEVES, R.; JARDIM, R.; MENDONÇA, G.; OLIVEIRA, M. Otimização da avaliação *in vivo* e da carcaça em Cordeiros. **Revista da FZVA**. Uruguaiana, v.14, n.1, p. 273-286. 2007.

CARTAXO, F. Q.; SOUSA, W. H.; COSTA, R. G.; CEZAR, M. F.; PEREIRA FILHO, J. M.; CUNHA, M. G. G. 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.

CÉZAR, M. F.; SOUSA, W. H. **Carcaças ovinas e caprinas: Obtenção, avaliação e classificação.** Uberaba, MG. Edit. Agropecuária Tropical, 2007, 231 p.

CEZAR, M. F.; SOUSA, W. H. Avaliação e utilização da condição corporal como ferramenta de melhoria da reprodução e produção de ovinos e caprinos de corte. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 43., 2006, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: Sociedade Brasileira de Zootecnia, 2006. (CD-ROM).

CÉZAR, M.F.; SOUSA, W. H. Proposta de avaliação e classificação de carcaças de ovinos deslanados e caprinos. **Tecnologia & Ciência Agropecuária**, João Pessoa, v.4, n.4, p.41-51, dez. 2010.

CUNHA, E. A.; LIMA, J. A.; SANTOS, L. E.; BUENO, M. S. Ovinocultura. In: SIMPÓSIO IZ. FEINCO 2007 DE OVINO CULTURA, 2007, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Instituto de Zootecnia de São Paulo, 2007. p. 38-57.

CUNHA, E. A.; BUENO, M. S.; SANTOS, L. E.; RODA, D. S.; OTSUK, I. P. desempenho e características de carcaça de cordeiros suffolk alimentados com diferentes volumosos. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.31, n.4, p.671-676, 2001.

GOMES, H. F. B.; MENEZES, J. J. L.; GONÇALVES, H.C.; CAÑIZARES, G. I. L.; MEDEIROS, B. B. L.; POLIZEL NETO, A.; LOURENÇON, R. V.; CHÁVARI, A. C. T. Características de carcaça de caprinos de cinco grupos raciais criados em confinamento. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.40, n.2, p.411-417, 2011.

MENEZES, J. J. L.; GONÇALVES, H.C.; RIBEIRO, M. S.; RODRIGUES, L.; CAÑIZARES, G. I. L.; MEDEIROS, B. B. L. 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.

MONTEIRO, E. M. Influência da gordura em parâmetros sensoriais da carne. In: EMPRESA BRASILEIRA DE

PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Qualidade da carne e dos produtos cárneos.** v 24, p.7-14, 2000.

PEREIRA NETO, E.; BESERRA, F. J.; SANTOS FILHO, J. M.; RONDINA, D.; Costa, M. M.; VILLAROEL, A. S. Características quantitativas e qualitativas de carcaças de ovinos Dorper x Sem raça definida e Santa Inês x Sem raça definida abatidos aos 12 ou 14 meses de idade. **Ciência Animal**, v.16, n.1, p.7-15, 2006.

PÉREZ, J. R. O.; CARVALHO, P. A. **Considerações sobre carcaças ovinas.** Boletim agropecuário Lavras/ MG. Disponível em: <http://www.editora.ufla.br/Boletim/pdf/bol_61.pdf> Acesso em: 25 ago. 2006.

PINHEIRO, R. S. B.; JORGE, A. M.; SOUZA, H. B. A. Características da carcaça e dos não-componentes da carcaça de ovelhas de descarte abatidas em diferentes estágios fisiológicos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, n.7, p.1322-1328, 2009.

RIBEIRO, E. L. A.; MIZUBUTI, I. Y.; SILVA, L. D. F.; PAIVA, F. H. P.; SOUSA, C. L.; CASTRO, F. A. B. Desempenho, comportamento ingestivo e características de carcaça de cordeiros confinados submetidos a diferentes frequências de alimentação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.40, n.4, p.892-898, 2011

SOUSA, W. H.; CARTAXO, F. Q.; CEZAR, M. F.; GONZAGA NETO, S.; CUNHA, M. G. G.; SANTOS, N. M. Desempenho e características de carcaça de cordeiros terminados em confinamento com diferentes condições corporais. **Revista Brasileira de Saúde Produção Animal**, v.9, n.4, p. 795-803, 2008.

SOUSA, W. H.; BRITO, E. A.; MEDEIROS, A. N.; F. CARTAXO, F. Q.; CEZAR, M. F.; CUNHA, M. G. G. Características morfométricas e de carcaça de cabritos e cordeiros terminados em confinamento. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, n.7, p.1340-1346, 2009.