

## Carne ovina e alguns métodos para avaliação da carcaça

**Daviane Martinele COSTA<sup>1</sup>; Larisse Cristina PEREIRA<sup>1</sup>; Marlon Martins MORAES<sup>2</sup>;  
André Luis da Costa PAIVA<sup>3</sup>; Rafael Mendonça de CARVALHO<sup>2</sup>; Wanderson Bahia  
Paulinelli VIEIRA<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Zootecnistas graduadas no IFMG – *campus* Bambuí  
<sup>2</sup>Graduandos em Zootecnia pelo IFMG – Campus Bambuí  
<sup>3</sup>Docente do IFMG – *campus* Bambuí  
Bambuí – MG - Brasil

### RESUMO

A qualidade dos alimentos ingeridos tem despertado grande atenção quando relacionados ao bem estar e saúde da população. Especialmente com carnes, o consumidor procura por aquelas com menores teores de gordura, ou que esta tenha maiores proporções de substâncias saudáveis, por exemplo, ácidos graxos que sejam benéficos à saúde humana. A carne ovina é um alimento que tem grande destaque por suas características organolépticas, principalmente para uma parcela de consumidores que são exigentes quanto à sua qualidade, sendo exigido carne com mínimo de gordura, mas o suficiente para garantir sabor e maciez. Na atual conjuntura da produção ovina no Brasil, a demanda por essa carne é maior que a oferta. Porém, pesquisas estão sendo realizadas no intuito de melhorar a cadeia produtiva da carne ovina no Brasil. Nestas pesquisas são utilizados vários métodos avaliativos que permitem mensurar o rendimento de carcaça destes animais. Objetivou-se com este trabalho relatar sobre a carne ovina, bem como mostrar os principais métodos usados para mensurar o rendimento da carne, dentre eles o ultrassom, a utilização de papel milimetrado e as dessecações dos principais cortes de carcaça ovina

**Palavras-chave:** Ovinocultura, AOL, mensuração, cortes de carcaça

### 1 - INTRODUÇÃO

Os consumidores estão mais informados, considerando os fatores de qualidade de alimento, principalmente aspectos que trazem benefícios à saúde humana, além da satisfação envolver as características organolépticas do produto. Esses alimentos são conhecidos como nutracêuticos e, de fato, os consumidores estão mais conscientes das relações entre dieta e saúde (SERRANO et al.,

**IV Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - campus Bambuí**  
**IV Jornada Científica**  
**06 a 09 de Dezembro de 2011**

2007). Assim, pesquisas vêm sendo realizadas no intuito de fornecer alimentos saudáveis e ao mesmo tempo saborosos à mesa dos consumidores, como por exemplo, a carne ovina.

Desde o nascimento até o abate, a nutrição pode ser um dos fatores mais importantes, se não o principal, no desenvolvimento do animal, podendo afetar a composição da carne (FURUSHO-GARCIA et al., 2007). Em ruminantes a nutrição pode contribuir de forma decisiva na qualidade da carne. Por exemplo, a utilização de fontes de gordura precursoras do CLA (ácido linolêico conjugado) na dieta dos animais podem contribuir com maiores teores do mesmo na carne, o que traz benefícios à saúde humana.

A produção de carne ovina no Brasil não é auto-suficiente, tendo Argentina, Uruguai e Nova Zelândia os principais países abastecedores. Diante desta situação os produtores optam principalmente ao confinamento, para obtenção de uma produtividade maior, porém é um manejo que favorece a obtenção de carne com maiores proporções de gordura.

O atual crescimento do consumo de carne ovina no Brasil está direcionado para nichos de mercado existente nas grandes cidades, onde o poder aquisitivo da população é maior, exige, porém, qualidade, cortes especiais e continuidade de abastecimento (MEDEIROS 2006).

Várias análises experimentais são realizadas nas carnes ovinas de modo a mensurar e qualificar esta. Assim, este trabalho objetivou relatar sobre a carne ovina bem como mostrar os principais métodos usados para mensurar o rendimento da carne, dentre eles o ultrasson, a utilização de papel milimetrado e as dessecações dos principais cortes de carcaça ovina.

## **2 - CARACTERÍSTICAS DA CARNE OVINA**

A carne ovina se destaca por apresentar altos níveis de vitaminas do complexo B, potássio, ferro e cálcio. Com textura macia, sabor suave e muito característico, ela tem conquistado o paladar do consumidor, sendo este exigente quanto a sua qualidade. Contém aproximadamente 4% de gordura (Prata, 1999), e é rica em ácidos graxos saturados, e monoinsaturados, com menores quantidades de poliinsaturados (MONTEIRO et al., 2007).

A demanda pela carne ovina concentra-se na de cordeiros, sendo exigido um produto com teor moderado de gordura, suficiente para garantir a maciez e sabor característico, mas não muito marcante. Tradicionalmente o mercado tem sido abastecido com animais em condições de abate com peso vivo entre 28 e 30 kg, aos 150 a 180 dias de idade (CUNHA, 2008).

O conteúdo médio da mioglobina da carne ovina é superior às de bovinos e suínos, sua cor é mais intensa, sendo mais escura nos animais de mais idade e nos músculos mais exercitados. A cor

**IV Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - campus Bambuí**  
**IV Jornada Científica**  
**06 a 09 de Dezembro de 2011**

da gordura é branco creme, muito semelhante à da vitela. A gordura vai se tornando levemente amarelada conforme aumenta a idade do animal (DIDIO, 2011)

Na comercialização interna, tem-se notado preços relativamente altos, tanto para o produtor, com o kg de peso vivo variando entre R\$ 3,00 a R\$ 3,50, como no varejo, onde a carne de cordeiro tem alcançado valores entre R\$ 8,00 e 35,00, conforme o corte (CUNHA, 2008)

### **3 - MENSURAÇÕES DE CARÇA OVINA**

Por meio da avaliação da carcaça pode-se estimar quantitativamente a carne ovina, bem como o rendimento na produção de porção comestível. Dentre as análises tem-se o ultrassom, utilização de papel milimetrado e dessecações de carcaça.

A ultrassonografia permite mensurar a carcaça dos animais de forma objetiva, não destrutiva e ainda econômica, por permitir que se faça com os animais vivos, por isso chamada mensuração em tempo real (real time). Os tecidos dos animais tem diferentes velocidades de propagação de ondas, assim estruturas mais densas tornam-se mais brancas, por exemplo os ossos, enquanto as menos densas mais pretos, por exemplo líquidos límpidos (CEZAR e SOUZA, 2007).

Os principais parâmetros de carcaça que são determinados pela ultra-sonografia em tempo real são espessura da gordura subcutânea, a área de olho de lombo (AOL) e o marmoreio. Para aferir a AOL, a sonda ótica ou Probe é disposta no animal entre a 12<sup>a</sup> e 13<sup>a</sup> costelas perpendicularmente à coluna vertebral, sempre com uso de gel específico.

A secção transversal do músculo Longissimus lumborum exposta pelo corte entre a 13<sup>a</sup> vértebra torácica e a 1<sup>a</sup> vértebra lombar, na qual originam-se os músculos Longissimus thoracis e L. lumborum, é convencionalmente denominada de AOL – área de olho de lombo (CEZAR e SOUZA, 2007).

O papel milimetrado consiste de uma folha de papel com uma grade impressa, onde cada quadrículo da grade tem área de 1mm<sup>2</sup>. Após o abate e separação do lombo, este é disposto na folha e contornado o desenho de modo que represente a área de lombo. O total de quadrículos de cada desenho da área de lombo dividido por 10 corresponde a AOL em cm<sup>2</sup>.

Segundo Macedo (1998), o conhecimento dos pesos e dos principais cortes de carcaça permite melhor interpretação do desempenho do animal. Almeida et.al. (2003) acrescenta ainda que o valor de uma carcaça depende, entre outros fatores, dos pesos relativos dos seus cortes. E para a carne ovina é usualmente realizado dessecações de pernil e carré, além de outros cortes.

**IV Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - campus Bambuí**  
**IV Jornada Científica**  
**06 a 09 de Dezembro de 2011**

Nas dissecações são utilizados bisturis e pinças para facilitar a separação entre ossos, músculos, tecido conjuntivo, gordura subcutânea e intermuscular.

O pernil pode ser desmembrado em 6 cortes, sendo estes cientificamente chamados de aductor, bíceps femoral, gastrocnêmico, quadríceps, semimembranoso e semitendinoso. Para a avaliação, cada corte é pesado separadamente, assim como a gordura, os tecidos conjuntivos, o restante da carne do pernil e os ossos.

A mensuração (peso e comprimento) do Fêmur também é importante, já que a musculosidade da carcaça é definida como a espessura de músculo em relação às dimensões do esqueleto. A relação músculo:osso fornece o índice de musculatura de carcaça e, quando alta, está associada à musculosidade superior. Teoricamente, maior relação músculo:osso pode decorrer de ossos mais leves, ao invés de músculos mais pesados. (OSÓRIO et al., 1996)

O carré origina-se do corte primário costilhar que compreende as treze vértebras torácicas e treze costelas. É muito apreciado por sua maciez e suculência, por apresentar maiores teores de gordura. Com base no peso e na proporção de ossos, este corte é considerado caro e pelo fato também da carne ser macia e estar associado a um tipo de osso que lhe permite plasticidade/manipulação, tendo destaques na culinária (CEZAR E SOUZA, 2007) (Figura 1).



**Figura 1 – Carrés de cordeiro. Inteiro e parcialmente dessecado**

#### **4 - CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A carne ovina é muito apreciada, principalmente por uma classe de consumidores com maior poder aquisitivo, sendo este mais exigente. Muitas são as maneiras de avaliar a carne ovina, assim, pesquisas presentes neste ramo contam com vários tipos de análises de modo a garantir o máximo de confiabilidade aos resultados.

**IV Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - campus Bambuí**  
**IV Jornada Científica**  
**06 a 09 de Dezembro de 2011**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALMEIDA, T. R.V.; de PAULA, O. J.; PÉREZ, J. R. O. et. al. Peso de cortes comerciais da carcaça de cordeiros Santa Inês alimentados com dietas contendo diferentes níveis de FDN em diferentes idades. *In*: Anais do III Simpósio Mineiro de Ovinocultura: “Cadeia produtiva – Ovinocultura”. Lavras MG, 2003.

CEZAR, M.F.; SOUSA, W.H. **Carcaças ovinas e caprinas**: obtenção-avaliação-classificação. Uberaba: Agropecuária Tropical, 2007. 232p.

CUNHA, E.A. da; BUENO, M.S.; SANTOS, L.E. dos; VERÍSSIMO, C.J. Carne de cordeiro - uma nova opção à mesa. 2008. Artigo  
Disponível em: <[http://www.infobibos.com/Artigos/2008\\_3/cordeiros/index.htm](http://www.infobibos.com/Artigos/2008_3/cordeiros/index.htm)>  
Acesso em: 15, Mar.2011

FURUSHO-GARCIA, I.F.; ALMEIDA, A. K.; COSTA, T. I. R.; LEOPOLDINO JR, I.; DESSIMONI, G. V.; SANTOS, R. A. **Desempenho de cordeiros Santa Inês recriados com diferente proporção de volumoso, adicionando gordura protegida ou soja integral como fonte de gordura** In: 44a. Reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia, 2007, Jaboticabal. IN: 44A. REUNIÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA. Anais... Viçosa MG: Sociedade Brasileira de Zootecnia, 2007.

MACEDO, F. A.F. Desempenho de características de carcaça de cordeiros Corriedale e mestiços Bergamácia X Corriedale e Hampshire Down X Corriedale, terminados em pastagem e confinamento. Tese de Doutorado em Zootecnia. Botucatu, 1998.

MEDEIROS J. X. R. et.al. O Mercado como instrumento de modernização da caprino-ovinocultura de corte no Brasil: a busca de formas mais eficientes de organização produtiva. *In*: Encontro nacional de produção de caprinos e ovinos 1. Campina Grande, PB:ENCAPRI. 2006.

MONTEIRO, A.L.G.; FERNANDES, M.A.M.; BARROS, C.S. **As pastagens e a qualidade da carne ovina para o consumo humano**. Disponível em: <<http://www.farmpoint.com.br>>. Acesso em: 16/2/2011.

OSÓRIO, J.C.S.; OLIVEIRA, N.M.; NUNES, A.P.; POUEY, J.L. Produção de carne em ovinos de cinco genótipos. 3. Perdas e morfologia. **Ciência Rural**, v.26, p.477-481, 1996.

PRATA, L.F. **Higiene e inspeção de carnes, pescado e derivados**. Jaboticabal: FUNEP, 1999. 217p

SERRANO, A.; LIBRELOTTO, J.; COFRADES, S. et al. Composition and physicochemical characteristics of restructured beef steaks containing walnuts as affected by cooking method. **Meat Science**, Barking, v. 77, n. 3, p. 304-313, Nov. 2007