

# Efeito do tipo músculo na qualidade da carne do “Cordeiro Mirandês/ Canhão Mirandês” – DOP

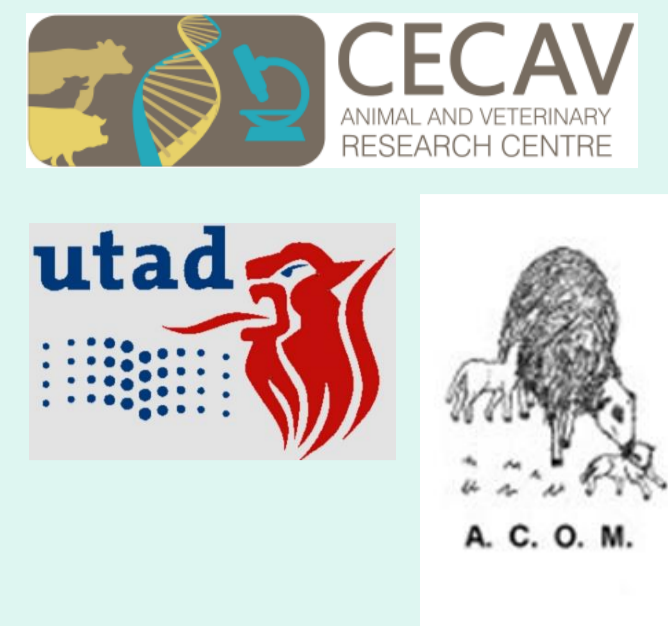
V. Santos<sup>1\*</sup>, P. Raposo<sup>2</sup>, J. Silva<sup>3</sup>, J. Azevedo<sup>3</sup>, S. Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

<sup>2</sup> Associação Nacional de Criadores de Ovinos de Raça Churra Galega Mirandesa

<sup>3</sup> CECAV - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

\*E-mail: [vsantos@utad.pt](mailto:vsantos@utad.pt)



## INTRODUÇÃO

A qualificação do Cordeiro Mirandês como produto DOP torna necessária a avaliação da qualidade da carne nas suas propriedades sensoriais e características físico químicas.

O músculo *longissimus* é frequentemente utilizado, como indicador de qualidade da carne, podendo também ser utilizados outros músculos. Quando os músculos utilizados apresentam características metabólicas diferentes os resultados dessa avaliação poderão ser influenciados.

## OBJETIVOS

Avaliar o efeito do tipo de músculo na qualidade da carne do Cordeiro Mirandês DOP/ Canhão Mirandês DOP.



Figura 1. Cordeiro Mirandês.

## RESULTADOS

O músculo VL apresentou valores de pH final superiores ( $P < 0,001$ ). Quanto à cor, o músculo VL apresentou valores significativamente superiores ( $P < 0,001$ ) de  $L^*$  e  $b^*$ . As perdas por cocção foram afetadas pelo tipo de músculo com o músculo VL a apresentar maiores ( $P < 0,001$ ) perdas. A tenrura avaliada pela força de corte não foi afetada ( $P > 0,05$ ) pelo tipo de músculo. (Quadro 2).

**Quadro 2.** Efeito do tipo músculo nos valores de pH, cor, perdas por cocção e tenrura (média  $\pm$  desvio padrão).

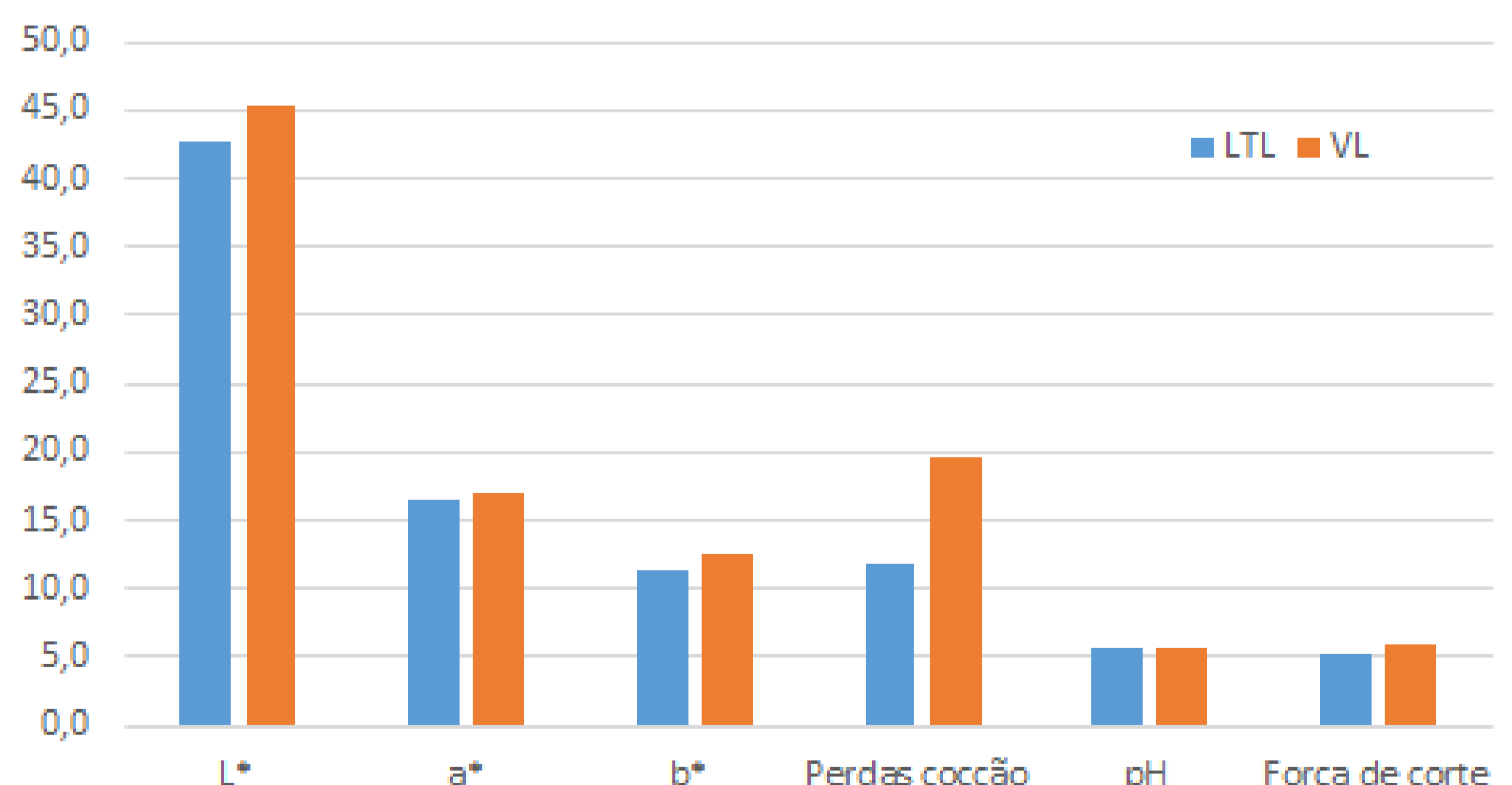
Músculo	LTL	VL	P
pH final	5,60 <sup>b</sup> $\pm$ 0,054	5,75 <sup>a</sup> $\pm$ 0,113 ***	
$L^*$ final	42,84 <sup>b</sup> $\pm$ 2,782	45,24 <sup>a</sup> $\pm$ 2,769 **	
$a^*$ final	16,46 <sup>a</sup> $\pm$ 1,800	16,99 <sup>a</sup> $\pm$ 1,570 ns	
$b^*$ final	11,26 <sup>b</sup> $\pm$ 1,398	12,58 <sup>a</sup> $\pm$ 1,194 ***	
Perdas cocção (%)	11,75 <sup>b</sup> $\pm$ 2,071	19,57 <sup>a</sup> $\pm$ 5,025 ***	
Força de corte (kg/cm <sup>2</sup> )	5,25 <sup>a</sup> $\pm$ 1,513	5,85 <sup>a</sup> $\pm$ 0,950 ns	

## MATERIAL E MÉTODOS

- 30 borregos (Quadro 1) criados na freguesia de Malhadas do Planalto Mirandês.
- Os animais foram abatidos dentro da área geográfica de produção às idades pretendidas.
- Foram recolhidas amostras de músculo *longissimus thoracis et lumborum* (LTL) ao nível das peças lombo e costeleta e amostras de músculo *vastus lateralis* (VL) ao nível da peça perna.
- Foram realizadas medições de pH e de cor, de capacidade de retenção de água e de força de corte nas amostras recolhidas

**Quadro 1.** Caracterização dos 30 borregos utilizados.

	Média	Desvio padrão	CV (%)
Peso vivo, kg	13,5	2,63	19,5
Peso carcaça quente, kg	7,3	1,37	18,7
Peso carcaça fria, kg	6,4	1,36	21,1
Rendimento a quente, %	54,3	4,52	8,3
Rendimento a frio, %	47,6	3,30	6,9



**Figura 2.** Efeito do tipo músculo nos valores de cor, perdas por cocção, pH e tenrura.

## CONCLUSÕES

Existem diferenças importantes na qualidade da carne consoante o músculo avaliado. Quando se pretende fazer comparações entre trabalhos é importante uniformizar-se o procedimento de recolha das amostras de músculo.