



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



COR DA CARNE E DA GORDURA DO PERNIL DE SUÍNOS DE DIFERENTES GRUPOS GENÉTICOS

Emerenciano, C.M.S.¹, Veroneze, R.², Pires, C.¹, Lacerda, M.C.M.¹, Machado, I.I.¹ Dias, L.C.C.M.³

¹Graduanda em Zootecnia, Departamento de Zootecnia, Universidade Federal de Viçosa, e-mails; camila.emerenciano@ufv.br, carolina.p.pires@ufv.br, maria.c.lacerda@ufv.br, inae.machado@ufv.br; ²Professora Adjunta, Departamento de Zootecnia, e-mail: renata.veroneze@ufv.br Universidade Federal de Viçosa; ³Doutoranda em Zootecnia, Departamento de Zootecnia, Universidade Federal de Viçosa, e-mail: layla.dias@ufv.br.

Ciências Agrárias-Zootecnia-Pesquisa
Palavras-chave: Grupo genético, coloração de pernil, suínos

Introdução

A coloração da carne e gordura são atributos de grande relevância para as pesquisas de qualidade de carne, uma vez que são critérios importantes para a escolha do consumidor, sendo associado a qualidade da proteína. Alguns fatores como raça ou cruzamento, dieta e manejo pré-abate podem influenciar na coloração da carne suína e consequentemente na decisão do consumidor

Objetivos

Objetivamos, com este estudo, avaliar o efeito dos grupos genéticos Duroc x Large White (DL), Large White x Large White (LL), Piau e Large White (PL) e Piau x Piau (PP) na cor da carne e da gordura do pernil de suínos.

Material e Métodos

O experimento foi conduzido na Unidade de Ensino, Pesquisa, e Extensão em Melhoramento de Suínos da Universidade Federal de Viçosa. Foram utilizados 39 machos castrados, sendo 6 PP, 9 LL, 13 DL e 11 PL. Durante as fases de recria e terminação os animais foram alojados em baias individuais de alvenaria e foram submetidos as mesmas condições nutricionais e de manejo. O abate dos animais foi realizado com idade média de 177 dias na Unidade de Ensino, Pesquisa e Extensão Frigorífico Escola. Após o resfriamento das carcaças foram coletadas amostras do pernil, as quais foram congeladas e armazenadas. As amostras foram descongeladas e a análise da coloração foi realizada utilizando colorímetro, sendo efetuadas três leituras de cada amostra dos valores de luminosidade (L*), intensidade de vermelho (a*) e intensidade de amarelo (b*). As análises foram realizadas utilizando os pacotes *car* e *emmeans* do software R.

Resultados e Discussão

Animais do cruzamento DL apresentaram maior média de L* (50,90) indicando uma carne com maior reflectância e mais pálida, enquanto o grupo PP apresentou a menor média (40,50) mas que não diferiu significativamente de PL (43,70).

Resultados e Discussão

Animais PP apresentaram média (9,15) significativamente inferior aos demais grupos. Valores positivos de b* estão relacionados a cor amarela, enquanto, valores negativos a cor azul, neste estudo todos os grupos apresentaram valores positivos de b*, o maior valor de b* no grupo DL indica uma coloração amarela mais intensa. Na avaliação da intensidade de vermelho (a*) das carnes não houve diferença significativa entre os grupos. Em relação a coloração da gordura não houve diferença estatística entre os grupos genéticos para nenhum dos parâmetros de cor avaliados.

Tabela 1. Efeito do grupo genético na cor da carne e da gordura do pernil de suínos

Característica	GRUPO GENÉTICO				P-valor	
	DL	LL	PL	PP		
Carne	L*	50.90 ^a	45.30 ^b	43.70 ^{bc}	40.50 ^c	6.541e ⁻⁸
	a*	9.76	10.35	9.97	9.55	0.293
	b*	14.36 ^a	12.29 ^b	11.44 ^b	9.15 ^c	6.862e ⁻⁹
Gordura	L*	75.60	76.50	75.20	78.50	0.2937
	a*	2.84	2.81	3.39	3.17	0.6974
	b*	13.50	14.10	14.00	13.90	0.8872

Conclusões

Os resultados mostram que os grupos genéticos avaliados impactam a luminosidade e a intensidade de amarelo da carne do pernil de suínos, mas não afetam a intensidade de vermelho. A cor da gordura da carne do pernil não é influenciada pelo grupo genético.

Apoio Financeiro e Agradecimentos

