



## Nº 320 – CARÇAÇA E CARNE DE PORCOS MOURA TERMINADOS EM PASTAGEM SUPLEMENTADA COM CONCENTRADO – DADOS PRELIMINARES



**Marson Bruck Warpechowski**(1\*); Sebastião Ferreira Magagnin(2); Luana Burake(1); Kaline Alessandra Lima de Sá(1); Ana Carolina Mocelin(1); Dara Panchyniak(1); Edipo Carneiro Fortes(1); Gabriela da Costa Pilon(1); Guilherme Cequinel(1); Giustino Tribuzi(2)

(1)Universidade Federal do Paraná. (2) Universidade Federal de Santa Catarina \*marson@ufpr.br

### OBJETIVOS

Caracterizar a carcaça e a carne de porcos da raça Moura criados em sistema semi-intensivo.

### MATERIAL E MÉTODOS

Neste primeiro abate avaliados 16 porcos cevados de ambos os sexos, sendo 8 da raça Moura, provenientes de sistema de criação semi-intensivo ao ar livre, e 8 de linhagem industrial provenientes de granja comercial com sistema intensivo confinado, selecionado no mesmo abate por sexo e peso de carcaça. Os porcos Moura foram engordados em pastagem rotacionada predominante de azevém e receberam ração de terminação. Foram abatidos em frigorífico comercial e medidos a temperatura e o pH 45min e 24h do lombo e do pernil, além do peso de carcaça fria, espessuras de toucinho (Método Brasileiro mais medição de olho de lombo no P2), espessura e largura de lombo, escores de cor e marmoreio, espectrofotometria e exudação.



### RESULTADOS



Variável	Moura SISCAL	Industrial SISCON	DP	Prob.
Lombo pH 45 min	6,70	6,55	0,12	0,396
Pernil pH 45 min	6,07	6,40	0,15	0,134
Lombo pH 24h	6,08	6,02	0,04	0,306
Pernil pH 24h	6,02	5,95	0,03	0,159
Compr. carcaça (cm)	104,01	106,82	1,13	0,101
PCF (kg)	110,96	100,82	3,1	0,038
ET1 (mm)	52,87	27,87	1,86	<0,001
ET2 (mm)	33,87	21,12	2,32	0,002
ET3 (mm)	37,12	9,38	1,94	<0,001
ETM (mm)	41,29	19,45	1,67	<0,001
Rend. Carc. (%)	0,80	0,80	0,01	0,265
ET P2 (mm)	35,0	6,5	1,74	<0,001
Profund. lombo (mm)	52,12	76,0	1,33	<0,001
Largura lombo (mm)	97,0	105,62	2,55	0,033

Variável	Moura/SISCAL	Industrial/SISCON	DP	Prob.
CIELAB L*	52,31	57,14	1,10	0,008
CIELAB a*	3,87	1,64	0,35	<0,001
CIELAB b*	9,53	9,60	0,3	0,859
Escore de Cor	3,98	2,30	0,19	<0,001
Escore Marmoreio	2,45	1,83	0,27	0,131
Exudação (%)	3,31	6,5	0,65	0,004

### CONCLUSÃO

Nesta primeira avaliação não houve efeito de sexo mas os porcos Moura ao ar livre apresentaram maior gordura subcutânea, menor olho de lombo, carne com melhor escore de cor, mais vermelha e mais escura, e com menor perda por exudação.

### AGRADECIMENTOS

Bolsa Dr - CAPES; Equipamentos do Lapoc-UFPR