

Carcaça e carne de porcos Moura terminados em pastagem suplementada com concentrado - dados preliminares

Marson Bruck Warpechowski^{1*}; Sebastião Ferreira Magagnin²; Luana Baraki¹; Kaline Alessandra Lima de Sá¹; Ana Carolina Mocelin¹; Dara Panchyniak¹; Edipo Carneiro Fortes¹; Gabriela da Costa Pilon¹; Guilherme Cequinel¹; Giustino Tribuzi²

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

Um experimento está sendo conduzido para caracterizar a carcaça e a carne de porcos da raça Moura. Nesta primeira avaliação foram utilizados 16 porcos cevados de ambos os sexos, sendo 8 da raça Moura, provenientes de sistema de criação semi-intensivo ao ar livre da UFPR, e 8 de linhagem industrial provenientes de granja comercial com sistema intensivo confinado, selecionados no mesmo abate por sexo e peso de carcaça, para servirem de testemunha do padrão comercial vigente. Os porcos Moura foram engordados em pastagem rotacionada, utilizando 12 piquetes de 12,5 x 25 m por grupo de 4 machos e de 4 fêmeas. Os períodos de pastejo foram de três dias, com uso de dois piquetes por grupo por semana, mais um dia de estabulação para pesagem em jejum matinal, somando 8 dias estabulados e 48 em pastagem. Receberam água à vontade e 2,5 kg/animal/dia de ração terminação, dividida em dois arraçoamentos em cochos individuais, nas 8 semanas anteriores ao abate, com consumo de pastagem estimado em 1,0 kg de MN/animal/dia (85% de Azevém e 15% de Nabo, Quicuí, Serralha e outros). O ganho de peso médio no período foi 353 g/suíno/dia, e o peso médio final 139,6±9,0 kg. O abate foi feito em frigorífico comercial, após 12h de jejum, por insensibilização elétrica seguida de sangria, com medições 45 min pós abate e após 24h de resfriamento. Foram medidos a temperatura e o pH 45min e 24h do lombo e do pernil, além da espessura de tocinho (EL) e de lombo (EL), e a largura de lombo (LL) no P2 após corte transversal. Os escores de cor e marmoreio (média de 6 avaliadores, *National Porc Board Standard*) e a espectrofotometria foram tomados em cortes de lombo com 2,5 cm espessura, após 20 min de exposição ao ar, usados também para avaliar a perda por gotejamento (PG) após 48h de resfriamento. Foi usada ANOVA em DCC incluindo Raça+Sistema e Sexo, com NMS = 5%. Não houve qualquer efeito de sexo. A média de peso de carcaça fria dos Moura foi 10% maior, mas essa não foi co-variável significativa. Em comparação com as testemunhas, os porcos Moura sob pastejo apresentaram menor temperatura 45 min no lombo e no pernil, pH 45min e 24h não diferente, além de ter 438% maior ET, 30% menor EL e 8% menor LL; Apresentaram 8% menor luminosidade e 137% maior valor de "a", sem diferença para o "b", coincidindo com 73% melhor escore de cor; A PG foi 50% menor. Apesar de 37% maior (numérico), o marmoreio não foi estatisticamente diferente das testemunhas.

Palavras-chave: raça crioula; engorda; avaliação fenotípica.

Agradecimentos: À CAPES pela bolsa de doutorado da 4a autora.