

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia Pós-Pandemia

I SEMINÁRIO PIBEX
IV SEMINÁRIO DE ENSINO
XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
II ED CONGRESSO UFRA VIRTUAL - UNIVERSIDADE VIVA



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARÇAÇA DE SUÍNOS COMERCIAIS

OLIVEIRA, Sabrina Medeiros¹; LIMA, Raffaella Castro²; LIMA, Ramon Rodrigo Ferreira³; ANJOS, Luciano Jorge Serejo dos⁴; MENDES, Ana Célia Almeida⁵; SANTOS, Joedina Denise Oliveira dos⁶.

1. Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: sabrinamedeiros.ufra2018@gmail.com; 2. Orientador, Campus Parauapebas, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: raffaella.lima@ufra.edu.br; 3. Zootecnista, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: rodrigo.ramonrodrigoflima@gmail.com; 4. Docente do Campus Parauapebas, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: luciano.anjos@ufra.edu.br; 5. Graduanda em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: anaceliaalmeidamendes@gmail.com; 6. Graduanda em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: joedinados@gmail.com.

RESUMO

O mercado de suínos no Brasil tem apresentado crescimento contínuo e a produção de carcaças, que garante a quantidade e a qualidade da carne é o principal objetivo comercial e industrial da suinocultura. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da carne em carcaças de animais abatidos, a fim de mitigar perdas por lesões ou manejo insuficiente. Os dados foram coletados de acordo com a demanda do frigorífico e sem atrapalhar os procedimentos pré e pós-abate, e os animais foram divididos por sexo. Foram feitas coletas de 160 animais, destes, 130 eram animais comprados externamente e 30 eram animais locais. Por tanto na coleta de dados foi possível observar a significância entre esses animais para a variável de peso vivo, onde os animais adquiridos de fora independente de sexo, obtiveram um peso vivo maior que os animais locais. Para as variáveis de peso ao abate e rendimento de carcaça foi observado que o local também teve influência direta sobre os animais. Com relação às variáveis de espessura de toucinho 1, 2, 3 respectivamente, os animais locais obtiveram uma maior área e media de espessura de toucinho comparada aos animais externos. O pH 45 minutos e o pH 24 horas pós-abate não obtiveram interação entre os animais externos ou locais, havendo apenas um efeito na temperatura local da câmara fria após 24h de refrigeração. O trabalho mostrou ainda que animais adquiridos externamente ao município de Parauapebas apresentam maior peso vivo, maior rendimento de carcaça e menor espessura de toucinho do que animais produzidos na região.

PALAVRAS-CHAVE: suínos, peso vivo, qualidade.

¹ Link do Vídeo: <https://youtu.be/YnN8fzOmpeq>