

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO MÚSCULO *BICEPS FEMORALIS* DE PORCOS DE RAÇA ALENTEJANA

Neves¹, J.; Freitas¹, A.; Bento², P.; Martins¹, J.M.; Nunes¹, J.T.

1-Universidade de Évora, Departamento de Zootecnia. Apartado 94, 7002-554 Évora

2- Associação Nacional de Criadores do Porco Alentejano. 7350 Elvas

Resumo

Este trabalho teve como objectivo determinar as características físico-químicas do músculo *Biceps Femoralis* de porcos de raça Alentejana destinados à produção de carne para consumo em fresco. Utilizaram-se 15 suínos Alentejanos (sexos neutralizados), que com um peso vivo médio de 37,5 kg foram alojados num parque extensivo com uma área de três hectares e alimentados individualmente com alimento composto comercial (150 g PB e 3107 Kcal ED) fornecido a 85% do *Ad Libitum*. Aos 90, 100 e 110 kg foram abatidos 5 animais por grupo. O aumento do peso de abate não influenciou significativamente os teores de humidade, proteína e lípidos neutros. Os porcos abatidos aos 110 Kg apresentaram teores de lípidos polares (0,82 %) significativamente inferiores ($P < 0,05$) aos observados aos 100 kg (1,21%) e 90 Kg (1,18%). O teor em pigmentos dos porcos abatidos aos 110 Kg (91,67 ppm) foi significativamente menor ($P < 0,01$) ao determinado aos 90 kg (99,42 ppm) e 100 kg (94,29 ppm), sendo semelhantes estes dois valores. Os teores de colagénio total também foram significativamente inferiores ($P < 0,01$) no abate aos 110 Kg (1,16 mg/g) comparativamente aos determinados aos 90 Kg (1,76 mg/g) e 100 Kg (1,76 mg/g).

No que diz respeito aos parâmetros relacionados com a cor, o peso de abate influenciou significativamente o ângulo de tono, tendo-se obtido valores significativamente superiores ($P < 0,01$) nos animais abatidos aos 110 Kg. Os resultados parecem evidenciar que o abate entre os 90 e 110 kg não afecta de forma muito significativa as características físico-químicas do músculo *Biceps Femoralis* dos porcos Alentejanos destinados à produção de carne para consumo em fresco.

Palavras Chave: Músculo BF; Características físico-químicas; Porco Alentejano.

Introdução

A produção extensiva tem sido desde sempre o modo de produção mais adequado à produção de porco de raça Alentejana, garante de sustentabilidade do sistema e do bem estar animal. Nos últimos anos tem despertado interesse por parte das associações de produtores a produção de carne fresca, alternativa e/ou complemento da produção em montanha. Na vertente de produção de carne são várias as questões técnico/productivas que se colocam. A mais premente é saber qual o peso de abate mais adequado que permita um rendimento em carne fresca aceitável sem prejuízo da qualidade da carne. Este trabalho inserido no Projecto Agro "Optimização da produção de Porco de Raça Alentejana destinada à produção de carne para consumo em fresco", cujo objectivo fundamental foi a obtenção de informação em condições de experimentação e de exploração, sobre o potencial produtivo, as características quantitativas e qualitativas da carcaça e da Carne de Porco Alentejano - Denominação de Origem, visou avaliar, em condições de exploração (extensivo), as características físicas e químicas do músculo *Biceps Femoralis* do porco Alentejano, entre os 90 e 110 kg de peso vivo.

Material e Métodos

Neste ensaio utilizaram-se 15 suínos de raça Alentejana nascidos em Janeiro. Após o desmame (2 meses de idade) procedeu-se à neutralização dos sexos e ao alojamento dos animais em parques individuais ao ar livre. Os animais foram alimentados com alimento composto comercial com 15% P.B. e 3 107 Kcal ED por kg, tendo-se utilizado um regime alimentar de cerca de 85% do "*Ad Libitum*", de forma a evitar-se um crescimento muito elevado e excessiva adiposidade das carcaças. Procedeu-se ao controle individual da quantidade de alimento fornecido e ingerido diariamente e do índice de conversão alimentar. Para determinação das características quantitativas e qualitativas da carcaça foram abatidos 5 animais com 90, 100 e 110 kg. Após 24 horas de jejum os animais foram abatidos. Após 24 horas em refrigeração as carcaças foram desmanchadas e colhidas amostras do músculo *Biceps Femoralis*, que foram congeladas a -20 °C até análise. Foram realizadas as seguintes análises: teor de humidade (NP-1614), lípidos neutros (LN) e polares (LP) (Marmer e Maxwell, 1981), pigmentos totais (Hornsay, 1956), colagénio total (Woessner, 1961), determinação da capacidade de retenção de água (Goutefongea, 1966), pH (Potenciometria), cor (CIEL*a*b*). A análise estatística dos resultados foi efectuada através do