

RESUMO

Este trabalho utilizou 12 ovinos da raça Santa Inês machos, abatidos em um frigorífico sob Inspeção Estadual e analisou a temperatura, pH, comprimento de sarcômero em diferentes intervalos de tempo após a sangria (1h, 5h, 8h, 10h, 12h, 15 e 24h), força de cisalhamento (maciez) dos diferentes cortes (filé de lombo e paleta) de cordeiros e carneiros e a correlação entre a análise sensorial e a análise instrumental desses cortes a fim de caracterizar o processo de *rigor mortis* dos músculos *longissimus dorsi* e *triceps brachii* durante o resfriamento industrial. A temperatura da câmara fria variou de 4,2°C a -0,5°C e a temperatura média inicial das carcaças (1h) foi de 28,58°C e a média da temperatura final (24h) foi de 0,24°C. O pH médio inicial do músculo *longissimus dorsi* foi 6,67 e o final 5,61 e para o músculo *triceps brachii* o pH inicial foi 6,73 e o final 5,68. A contração máxima do sarcômero do músculo *longissimus dorsi* (1,45µm) ocorreu na 12ª hora após a sangria e a do músculo *triceps brachii* na 15ª hora (1,46µm). O filé de tombo foi mais macio ($p < 0,01$) do que a paleta e os cordeiros apresentaram carnes mais macias do que os carneiros. Na análise estatística observou-se uma boa correlação linear inversa entre a temperatura da carcaça e tempo após sangria ($r = -0,78714$) e alta correlação inversa entre pH e tempo após sangria para os músculos *longissimus dorsi* e *triceps brachii* ($r = -0,91519$ e $r = -0,91231$, respectivamente). Observou-se ainda uma média correlação inversa entre o tempo e o comprimento de sarcômero dos músculos *longissimus dorsi* e *triceps brachii* ($r = -0,66129$ e $r = -0,64467$, respectivamente). Na avaliação da correlação da análise instrumental (força de cisalhamento - kg) e da análise sensorial comparando diferentes faixas etárias e dois tipos de cortes observou-se uma boa correlação inversa de $r = -0,77$.

Palavras chave: carcaça ovina, músculos, *rigor mortis*, maciez