

TENDÊNCIAS E PERSPECTIVAS NA PESQUISA SOBRE QUALIDADE DA CARNE OVINA: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA

TAMIRES PÔRTO LIMA¹; LUCAS RODENBUSCH DA COSTA²; WILLIAM LACAVA DE CASTRO³; NIEDI HAX FRANZ ZAUK⁴; JERRI TEIXEIRA ZANUSSO⁵; ISABELLA DIAS BARBOSA SILVEIRA⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas - tamireszoo11@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas - lucasrodenbachcosta@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas - william_castro97@hotmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas - niedi.zauk@ufpel.edu.br

⁵ Universidade Federal de Pelotas - jerry.zanussi@ufpel.edu.br

⁶ Universidade Federal de Pelotas - barbosa-isabella@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A carne ovina tem se destacado no cenário global pelo seu alto valor sensorial e nutricional, influenciados por fatores como raça, idade, alimentação e manejo pós-abate. Características como maciez, suculência, coloração, sabor e teor de gordura são elementos-chave da qualidade percebida pelos consumidores, sendo amplamente estudadas na área da ciência animal (OSÓRIO *et al.* 2009).

Nos últimos anos, o número de publicações científicas voltadas à qualidade da carne ovina tem crescido significativamente, impulsionado por avanços em metodologias analíticas e pela demanda do mercado consumidor por produtos diferenciados. Além disso, aspectos genéticos vêm sendo investigados, com destaque para genes relacionados à maciez, crescimento e composição da carne ovina (PELMUŞ *et al.* 2020).

Apesar do avanço das pesquisas, ainda são escassos os estudos que analisam, de forma sistematizada, o desenvolvimento científico sobre o tema ao longo do tempo. Nesse contexto, a bibliometria apresenta-se como ferramenta útil para mapear a produção científica, identificando tendências de pesquisa, autores mais produtivos, redes de colaboração, instituições e países com maior número de publicações, além de revelar lacunas e oportunidades de estudo (MANUELIAN *et al.* 2020).

Dessa forma, o estudo propõe uma revisão bibliométrica da literatura científica relacionada à qualidade da carne ovina, fundamentada em publicações indexadas na base de dados da *web of science*.

2. METODOLOGIA

A análise bibliométrica foi conduzida utilizando como base primária a base de dados *Web of Science* (WoS) Core Collection, amplamente utilizada para estudos bibliométricos, visto seus rigorosos padrões de indexação e cobertura multidisciplinar (DONTHU *et al.*, 2021).

A ferramentas de software usada na análise foi o RStudio, com o pacote Bibliometrix (ARIA; CUCCURULLO, 2017), que permitiu visualizar a produção científica, redes de colaboração, países mais produtivos, instituições, autores e tendências de palavras-chave.

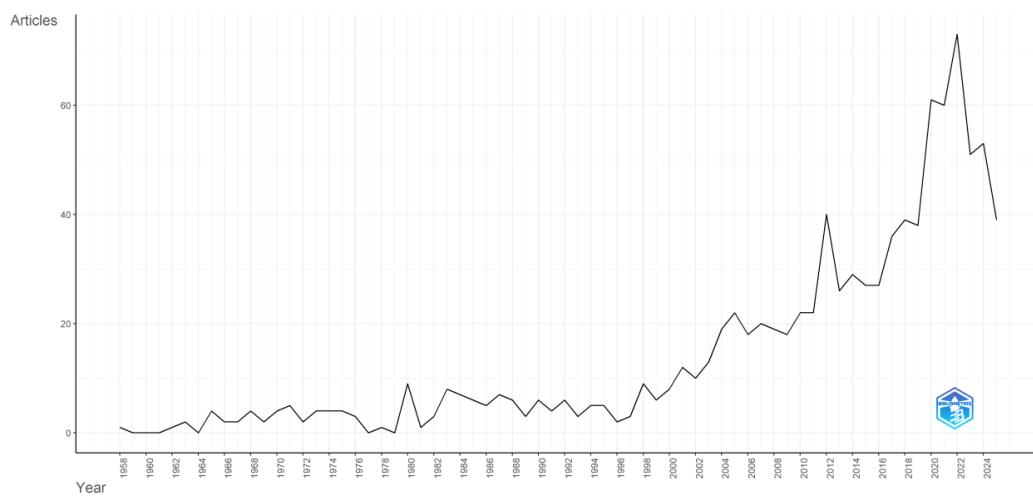
Inicialmente foram definidos o tópico, o escopo e os critérios de elegibilidade. A busca foi realizada no mês de junho de 2025, sem restrições de

tempo, incluindo apenas publicações em inglês. Na sequência, a busca combinou termos relacionados à espécie (“ovelha” ou “cordeiro”) com atributos de qualidade da carne, como “qualidade da carne”, “maciez”, “atributos sensoriais”, “perfil de ácidos graxos”, “cor da carne”, “gordura intramuscular” e outros. Um total de 1.144 registros foram recuperados inicialmente. Após a triagem por relevância e remoção de artigos duplicados e não elegíveis, 193 registros foram excluídos, sendo, 951 artigos selecionados e incluídos na análise bibliométrica.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Houve aumento expressivo na produção científica anual neste campo ao longo dos anos. Entre 1958 e o início dos anos 2000, o número de publicações manteve-se relativamente baixo e estável. Contudo, a partir de 2010, observou-se tendência de crescimento acentuada, com pico de publicações em 2021 (Figura 1). Esse comportamento pode ser atribuído às exigências dos consumidores por produtos de origem animal obtidos de forma ética e sustentável, assim como à ampliação das regulamentações e dos padrões de qualidade exigidos pelo mercado global. Esses achados estão em consonância com as observações de Toldrá e Reig (2021), que identificaram correlação entre o aumento do interesse da comunidade científica em temáticas relacionadas à qualidade da carne, bem-estar animal e sustentabilidade, e a crescente demanda dos consumidores por produtos alinhados a esses princípios.

Figura 1. Produção científica anual relacionada à qualidade da carne ovina de 1958 a 2025



Fonte: Eborado pelos autores 2025.

As fontes relevantes na produção científica sobre a qualidade da carne ovina são, predominantemente, periódicos especializados nas áreas de ciência animal e pesquisa em carne. O periódico Meat Science é a principal fonte, com 154 publicações, demonstrando sua relevância. Pesquisas sobre efeitos da idade do cordeiro, métodos de embalagem refrigerada e sua relação com a qualidade da carne são frequentemente publicadas no referido periódico (MAHACHI *et al.* 2023; KIM *et al.*, 2012; LAMBE *et al.* 2009).

Quanto a análise de relevância dos autores, Hopkins D. L. é o mais prolífico, com 30 publicações, seguido por Pethick D. W., com 19 publicações Jin Ye, com 15 publicações, Gardner G. E. e Su Lin, ambos com 14 publicações e Priolo A. e Vaughan Jones R. D., cada um com 13 publicações. Esses resultados demonstram que o avanço do conhecimento científico sobre a qualidade da carne ovina, vem de um pequeno grupo de pesquisadores relevantes.

Na análise dos países dos autores correspondentes, a China lidera a produção científica sobre qualidade da carne ovina, seguida pela Austrália. Conforme observaram Zhou e Leydesdorff (2009), “a taxa de citação de artigos com endereço chinês para o autor correspondente apresenta crescimento exponencial”, o que corrobora com o observado aqui. Como principais afiliações destacam-se a Gansu Agricultural University, Inner Mongolia Agricultural University e Murdoch University.

Para melhor visualizar as temáticas que vêm sendo estudadas em relação ao tema, foi elaborada uma nuvem de palavras (Figura 2).

Figura 2. Nuvem de palavras representando a rede de ocorrência de palavras-chave relacionadas à pesquisa de qualidade da carne ovina



O destaque fica para os termos qualidade da carne, ovelha, cordeiro, carcaça e músculo, que indicam o foco central da literatura analisada está voltado para os aspectos produtivos e qualitativos da carne ovina, abrangendo desde o desempenho animal e características da carcaça até fatores relacionados à composição muscular, maciez, gordura intramuscular e perfil de ácidos graxos, que influenciam diretamente a qualidade do produto final destinado ao consumo humano.

4. CONCLUSÕES

A pesquisa em qualidade de carne ovina está consolidada e acompanha sistematicamente as tendências e exigências do mercado consumidor.

A contribuição científica significativa está a cargo de um pequeno grupo de pesquisadores relevantes, cujas publicações encontram-se centradas no Meat Science.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARIA, M., CUCCURULLO, C. (2017). Bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. **Journal of Informetrics**, v.1(4), p.959–975. 2017.
- KIM Y-H. B., STUART A., BLACK C., ROSENVOLD K. Effect of lamb age and retail packaging types on the quality of long-term chilled lamb loins. **Meat Science**, V.90 p.962–966.2012.
- LAMBE N. R., NAVAJAS E. A., BUNGER L., FISHER A. V., ROEHE R., SIMM G. Prediction of lamb carcass composition and meat quality using combinations of post-mortem measurements. **Meat Science**, v.81 p.711–719.2009.
- MAHACHI, L. N.; CHIKWANHA, O. C.; KATIYATIYA, C. L. F.; MARUFU, M. C.; AREMU, A. O.; MAPIYE, C. Meat production, quality, and oxidative shelf-life of Haemonchus-parasitised and non-parasitised lambs fed incremental levels of sericea lespedeza substituted for lucerne. **Meat Science**, 195, 109009.2023.
- MANUELIAN, C. L. et al. A bibliometric analysis of research on organic animal production. **Animals**, v. 10, n. 9, p. 1–15, 2020. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7222723/>. Acesso em: 23 jul. 2025.
- OSÓRIO, J. C. S. et al. Características sensoriais da carne ovina: parâmetros de qualidade e importância para o consumidor. **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, v. 38, p. 292–300, 2009. Edição especial.
- PELMUS, R. S. et al. Genetic factors influencing meat quality, growth, and carcass traits in sheep – A review. **Animals** v. 10, n. 9, p. 1–14, 2020. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9654910/>. Acesso em: 23 jul. 2025.
- TOLDRÁ, F.; REIG, M. Innovations for healthier processed meats. **Trends in Food Science & Technology**, v. 108, p. 245–251, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.007>. Acesso em: 28 jul. 2025.
- ZHOU, P.; LEYDESDORFF, L. A emergência da China como uma nação líder na ciência, **Research Policy**, V 35, p 83 -104.2009. Disponível em: <https://arxiv.org/abs/0911.3421>. Acesso em: 19 ago. 2025.