

**Anais da 8ª Jornada Científica
Embrapa São Carlos**



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Instrumentação
Embrapa Pecuária Sudeste
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos 61

Anais da 8ª Jornada Científica Embrapa São Carlos

*Wilson Tadeu Lopes da Silva
José Manoel Marconcini
Maria Alice Martins
Lucimara Aparecida Forato
Paulino Ribeiro Villas Boas*

Editores Técnicos

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Instrumentação

Rua XV de Novembro, 1452

Caixa Postal 741

CEP 13560-970 - São Carlos-SP

Fone: (16) 2107 2800, Fax: (16) 2107 2902

www.embrapa.br/instrumentação

E-mail: www.embrapa.br/fale-conosco

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente

Wilson Tadeu Lopes da Silva

Membros

Maria Alice Martins

Cíntia Cabral da Costa

Elaine Cristina Paris

Cristiane Sanchez Farinas

Paulo Renato Orlandi Lasso

Valéria de Fátima Cardoso

Revisor editorial: Valéria de Fátima Cardoso

Capa: Leonardo Abbt e Paloma Bâzan

Editoração eletrônica: Editora Cubo

1ª edição

1ª impressão (2016): tiragem 300

As opiniões, conceitos, afirmações e conteúdo desta publicação são de exclusiva e de inteira responsabilidade dos autores, não exprimindo, necessariamente, o ponto de vista da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Dados internacionais de catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Instrumentação

J82a Jornada científica Embrapa – São Carlos, SP,

Anais / editores técnicos, Wilson Tadeu Lopes da Silva, João de Mendonça Naime, Maria Alice Martins, Lucimara Aparecida Forato, Paulino Ribeiro Villas Boas – São Carlos, SP: Embrapa Instrumentação: Embrapa Pecuária Sudeste, 2016.

126 p. – (Embrapa Instrumentação. Documentos, ISSN 1518-7179; 61).

1. Jornada científica – Evento. I. Silva, Wilson Tadeu Lopes da. II. Naime, João de Mendonça. III. Martins, Maria Alice. IV. Forato, Lucimara Aparecida. V. Villas Boas, Paulino Ribeiro. VI. Título. VII. Série.

CDD 21 ED 500

Avaliação da qualidade sensorial da carne de animais Canchim

Vitória Fleming¹

Renata Tieko Nassu²

Vanessa Cristina Francisco³

Maria Lígia Pacheco da Silva⁴

Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁵

¹Aluna de graduação em Farmácia, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP. Bolsista PIBIC/CNPq, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP; vitoriafleming@gmail.com;

²Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

³Aluna de mestrado em Alimentos e Nutrição, FCFAR/UNESP, Araraquara, SP

⁴ Bolsista Pós-Doutorado em Zootecnia, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP

⁵Analista, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

O Brasil é um dos maiores consumidores de carne bovina no mundo e a qualidade do produto é de grande importância, assim como as exigências do consumidor em relação às propriedades de cor, sabor e maciez. A raça bovina Canchim (bimestiço composto de 5/8 Charolês + 3/8 Zebu) foi desenvolvida pelo Ministério da Agricultura na então Estação Experimental de São Carlos (atual Embrapa Pecuária Sudeste), a partir da década de 1940, por meio do cruzamento alternado entre Charolês e Zebu (Guzerá, Indubrasil e Nelore) e teve como objetivo aproveitar efeitos favoráveis de cada raça para aumentar a velocidade de crescimento, manter a boa qualidade da carne (Charolês) e somar uma boa adaptação aos trópicos (Zebu). Este trabalho teve como objetivo determinar a qualidade sensorial da carne de animais Canchim por meio de análise sensorial descritiva. Foram analisadas amostras de 46 animais, sendo 13 da Linhagem Antiga (H), 13 da Linhagem Mestiça (M) e 20 da Linhagem Nova (L). Os animais foram abatidos em frigorífico comercial E, após refrigeração, retirados bifes de 2,5cm do músculo *longissimus thoracis*, posteriormente embalados a vácuo e congelados. Os bifes foram assados em forno combinado até que seu centro geométrico atingisse 75°C. As amostras foram retiradas, cortadas em cubos, embrulhadas em papel alumínio e mantidas em estufa a 60°C. Foram realizadas seis sessões com, em média, 12 provadores por sessão, onde cada sessão apresentou 8 amostras para cada provador do painel treinado, sendo que em uma das sessões foram apresentadas 6 amostras, onde foram avaliados os atributos aroma e sabor característico de carne bovina (1= extremamente fraco e 9= extremamente forte), maciez (1= extremamente dura e 9= extremamente macia) e suculência (1= extremamente seca e 9= extremamente suculenta). Em cada sessão as amostras foram apresentadas em 2 bandejas contendo 4 amostras cada, codificadas com números aleatórios de 3 dígitos e acompanhadas por pão, para remoção de sabor residual e água, para lavagem do palato. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA). A média e o desvio padrão das variáveis analisadas foram 5, 2 ± 2,09 para aroma característico de carne bovina; 5,2 ± 1,95 para sabor característico de carne bovina; 4,9 ± 2,12 para maciez e 4,7 ± 1,81 para suculência. A nota mínima e máxima foram iguais para todas as variáveis, sendo a mínima= 1 e a máxima= 9. Os atributos aroma característico, sabor característico bem como suculência não apresentaram diferença significativa (P>0,05), enquanto que o atributo maciez apresentou diferença significativa (P<0,05) para as linhagens H (antiga) e M (mestiça), sendo que a maciez da linhagem antiga (média= 5,2) é maior que a da linhagem mestiça (média= 4,6) assim como também da linhagem nova (média= 2,0). Concluiu-se que a linhagem dos animais influenciou apenas o atributo maciez ao contrário dos outros atributos.

Apoio financeiro: Embrapa, Processo PIBIC 118610/2015-5

Área: Pós-Colheita e Qualidade de Produtos Agropecuários

Palavras-chave: Canchim, Análise sensorial, Qualidade da carne.