



## ACEITAÇÃO SENSORIAL DA CARNE BOVINA PRODUZIDA EM DIFERENTES SISTEMAS DE PASTAGEM VISANDO A MITIGAÇÃO DE GASES DE EFEITO ESTUFA

Suelen Cristina dos Santos Carvalho<sup>1</sup>, Vanessa Cristina Francisco<sup>2</sup>, Kalisa Fernanda Silva<sup>1</sup>,  
Renata Tieko Nassu<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Estadual Paulista. Departamento de Alimentos e Nutrição. E-mail:  
suelen.carvalho@unesp.br; kalisa.silva@unesp.br

<sup>2</sup>Embrapa Pecuária Sudeste. Departamento de Pesquisa de Produção Animal e Qualidade do Produto.  
E-mail: renata.nassu@embrapa.br; vanessacristina15@yahoo.com.br

<sup>3</sup>Bolsista produtividade CNPq

O guandu é uma leguminosa que, em consórcio com *Brachiaria*, atua como banco de proteína e adubo verde como também reduz a emissão de gases de efeito estufa (GEE) no sistema de produção. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial da carne proveniente de animais da raça Nelore alimentados sob três diferentes sistemas de pastagem: pasto degradado, pasto recuperado e pasto consorciado com guandu + *Brachiaria*, visando a mitigação dos GEE. Bifes de 2,5 cm do músculo *Longissimus thoracis* foram maturados por 7 dias em temperatura de 0 a 2°C, preparados com 1g de sal e assados em forno combinado a 180°C para análise sensorial. Foi aplicado um questionário para verificar o perfil dos consumidores, e as amostras foram avaliadas por meio de escala hedônica estruturada, variando de 1=desgostei extremamente a 9=gostei muitíssimo, para os atributos: sabor, textura (maciez) e aceitação global, em duas sessões. Dos 171 provadores, 67% eram mulheres e 33% homens com faixa etária de 21 a 35 anos (51%) e ensino superior incompleto (53%). Não foram encontradas diferenças significativas ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos para todos os atributos analisados. As médias obtidas das carnes provenientes de pasto degradado foram 7,4 para sabor e 6,7 para textura. Para pasto recuperado e pasto consorciado guandu+*Brachiaria*, as médias de sabor e textura foram 7,3 e 6,7, respectivamente. Para aceitação global, as médias foram 7,1 (carnes provenientes de pasto degradado e pasto recuperado) e 7,0 para pasto consorciado guandu+*Brachiaria*, sendo equivalentes a “gostei moderadamente”. Os consumidores também citaram que se preocupam com os GEE gerados pela produção bovina (83%) e que pagariam mais por um produto advindo de práticas agropecuárias mais sustentáveis (92%). Concluiu-se que as carnes provenientes dos diferentes sistemas de produção foram igualmente aceitas pelos consumidores.

Palavras-chave: Bovinocultura de corte; Qualidade; Sustentabilidade.

Órgãos Financiadores: Embrapa Pecuária Sudeste; FAPESP; CNPq; CAPES.