



## Validação de protocolo sensorial para avaliação de carne bovina

R.T.Nassu<sup>1</sup>, M. R. Verruma-Bernardi<sup>2</sup>, H. Borba<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Pecuária Sudeste, Brasil, <sup>2</sup>Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de São Carlos, Brasil, <sup>3</sup>Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Brasil.

O controle de qualidade da carne bovina, mais particularmente suas características sensoriais é importante para os produtores e comercializadores para satisfazer as preferências do consumidor. A análise sensorial é uma ferramenta importante para avaliar atributos que não podem ser medidos objetivamente por meio de análises instrumentais, tais como aroma e sabor de forma adequada, bem como textura – maciez e suculência – cuja percepção humana é mais completa, por meio de painel de provadores. O objetivo deste estudo foi avaliar a utilização de um protocolo para análise sensorial de carne bovina, em tres diferentes laboratórios. Foram analisadas seis amostras comerciais de diferentes marcas de carne maturada e catorze amostras provenientes de animais cruzados Bonsmara x Nelore (7) e Canchim x Nelore (7), maturadas durante 14 dias. As amostras foram distribuídas para cada um dos laboratórios participantes, onde sete a doze provadores foram treinados. Foi utilizada uma ficha com uma escala não estruturada de 9 pontos com 14 atributos, sendo eles: cor marrom (CMAR); presença de aponevroses (PNAP); grau de hidratação (GH); aroma característico de carne bovina (ACCB); aroma de sangue (AS); sabor característico de carne bovina (SCCB); gosto salgado (SS); sabor de fígado (SF); sabor de gordura (SG); sabor metálico (SM); maciez (MZ); suculência (SL); fibrosidade (FBS) e textura de fígado (TF). Os dados foram analisados empregando-se análise de variância e análise de componentes principais (ACP). Os resultados demonstraram que em dois laboratórios, foram encontradas diferenças significativas para os atributos MZ, SL e FBS. Não houve interação entre as amostras e laboratórios, indicando que todos responderam de maneira similar em relação as amostras, com exceção dos atributos referentes a aparência (CMAR, PNAP e GH). A ACP dos resultados de cada laboratório mostrou que as amostras foram bem diferenciadas em todos eles. Conclui-se que com treinamento adequado é possível utilizar um protocolo sensorial para avaliação da carne bovina.

**Palavras chave:** carne bovina, ADQ, validação.

**Financiamento:** EMBRAPA.