

ANÁLISE SENSORIAL E QUALIDADE DA CARNE BOVINA PROVENIENTE DE CRUZAMENTO ENTRE RAÇAS ADAPTADAS E NÃO ADAPTADAS

FRANCISCO, V. C. (CO-AUTOR); ZENATTI, D. P. (CO-AUTOR); PERSEGUINI, A. C. (AUTOR PRINCIPAL); FERREIRA, A. U. C. (CO-AUTOR); PEREIRA, C. A. M. (CO-ORIENTADOR); NASSU, R. T. (ORIENTADOR)

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - (UNICAMP); CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA - (UNICEP); UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - (UFC)

Os consumidores estão se tornando mais esclarecidos e exigentes, buscando por produtos de maior qualidade. A análise sensorial é definida como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar, e interpretar reações das características dos alimentos e dos materiais de forma que são percebidas pelos sentidos da visão, do olfato, do gosto, do tato e da audição, segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT,1993). Este trabalho teve como objetivo geral avaliar a qualidade (pH, cor, capacidade de retenção de água, perda por cocção e força de cisalhamento) e aceitação sensorial da carne bovina, de animais provenientes do cruzamento entre raças adaptadas e não adaptadas, submetidos a diferentes sistemas de produção (pasto e confinamento). Inicialmente foram realizados testes preliminares para a preparação da amostra, padronização do sal e óleo de soja e com os resultados foi estipulado uma metodologia de preparação para todas as amostras (descongelamento das peças de contra filé, armazenamento dos bifes, preparação – tempero dos bifes, método e tempo de preparação, corte das amostras e banho maria). Nas análises de qualidade de carne, os resultados obtidos para os parâmetros de cor foram de 30,89 a 45,05 para L*; de 11,30 a 18,39 para a* e para b*, de 8,23 a 18,85. O pH variou de 5,40 a 6,30; a capacidade de retenção de água (CRA) variou de 70,33 a 82,66. A força de cisalhamento (FC) variou de 1,41 kgf/cm² a 7,53 kgf/cm² e a perda por cocção (PPC) variou de 14,09 a 41,78. Nas sessões de análises sensoriais foram recrutados 64 provadores, sendo 37 mulheres (58,7) e 26 homens (41,3); a escala de idade que teve o maior índice foi de 18 a 35 anos (79,4) e para a escala de escolaridade foi ensino superior incompleto (68,4). Todos os provadores consumiam carne bovina (100), sendo que 39,1 consomem de 2 a 3 vezes por semana e o modo de preparo frito (bife) (26,8). Os resultados de análise sensorial demonstraram que o tratamento que apresentou os menores valores para todos os atributos de aceitação (sabor, textura e aceitação global) foram os animais machos do grupo genético LXTS (pai Limousin, mãe Simental x Nelore) terminados a pasto. O maior valor para o sabor foi apresentado pelas fêmeas do grupo genético LXTA (pai Limousin, mãe Angus x Nelore), terminadas em confinamento, enquanto que para textura, os machos do grupo genético AXTS (pai Angus, mãe Simental x Nelore), terminados em confinamento e fêmeas LXTS (pai Limousin, mãe Simental x Nelore), terminadas em confinamento apresentaram os maiores valores. Para aceitação global, todas as amostras, com exceção dos animais machos LXTS (pai Limousin, mãe Simental x Nelore) terminados a pasto, foram igualmente aceitas.