

Aceitação sensorial da carne bovina proveniente de animais cruzados submetidos a diferentes dietas

Camila Esteves¹

Amanda Carolina Perseguini¹

Edivania Silva¹

Vanessa Cristina Francisco²

Marília Pastro Vidal³

Maria Lígia Pacheco da Silva⁴

Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁵

Rymer Ramiz Tullio⁶

Renata Tiekó Nassu⁶

¹Alunas de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista (UNICEP), São Carlos, SP;

²Aluna de graduação em Farmácia, Centro Universitário Central Paulista (UNICEP), São Carlos, SP;

³Bolsista de treinamento técnico, FAPESP;

⁴Aluna de pós-graduação, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Jaboticabal, SP;

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

⁶Pesquisador(a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A carne bovina é um produto muito apreciado pelos consumidores que atualmente estão mais exigentes em relação à sua qualidade sensorial, sanitária e nutritiva, além do preço justo. Muitos fatores podem influenciar a qualidade da carne, como a raça, dieta e sexo dos animais. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação sensorial da carne bovina de 40 novilhos filhos de touros Hereford e Charolês submetidos a duas diferentes dietas (1 e 2 – mais energética) e dois tempos de maturação (0 – controle e 28 dias). As dietas consistiam em duas partes: uma para crescimento e outra para acabamento, fornecidas duas vezes ao dia, sendo ajustadas diariamente permitindo 10% de sobras, durante 120 dias. Os animais foram abatidos aproximadamente aos 13 meses, com 5 mm de espessura de gordura, medidas por ultra-sonografia. Após o abate, as carcaças foram armazenadas em câmara frigorífica a 2°C por 24 horas. Do músculo *longissimus dorsi* da meia-carcaça esquerda, entre a 12ª e 13ª costela foram retirados dois bifes de 2,5 cm de espessura para a análise sensorial, sendo que um deles foi maturado por 28 dias entre 0 e 2°C. Ambos foram embalados à vácuo e congelados. Foram recrutados 100 provadores não treinados e avaliadas duas amostras por sessão, totalizando 8 tratamentos. Foi aplicado um questionário para verificar o perfil dos consumidores e as amostras foram analisadas por meio de escala hedônica estruturada, variando de 1=desgostei extremamente a 9= gostei muitíssimo. As amostras foram preparadas na frigideira com óleo, de maneira padronizada, cortadas e mantidas em banho - maria para não esfriar. Os provadores eram na maioria do sexo feminino, de 18 a 35 anos, com superior incompleto, que consomem carne bovina de 2 a 3 vezes por semana. A dieta afetou ($p < 0,05$) a textura (7,5 vs 6,8) e aceitação global (7,5 vs 7,0), sendo a dieta 2 mais aceita, por apresentar maior teor energético e afetar positivamente a qualidade da carne. O tempo de maturação e o grupo genético do touro (GGT) também influenciaram ($p < 0,05$) a textura. A carne maturada obteve uma maior nota quando comparada ao controle (7,4 vs 7,0). A carne proveniente de animais filhos de Charolês (7,4) foram mais aceitos do que os de Hereford (7,0). A aceitação do atributo sabor não foi afetada por nenhum dos efeitos estudados ($p > 0,05$). Concluiu-se que a textura e aceitação global foram influenciadas pela dieta, GGT e tempo de maturação, sendo que a carne proveniente de animais submetidos à dieta mais energética, filhos de touros da raça Charolês e tempo de 28 dias de maturação, teve a carne mais aceita pelos consumidores.

Palavras-chave: aceitação sensorial; carne bovina; animais cruzados; maturação; dieta.

Apoio financeiro: Embrapa / PIBIC-CNPq (#159210/2013-5).

Área: Pós-colheita e Qualidade de Produtos Agropecuários.