

Comparação de procedimento para determinação de força de cisalhamento em carne bovina em diferentes dias

NASSU, R. T.¹
FRANCISCO, V. C.²
PACHECO, M. L.³
SILVA, E. M.⁴
FERREIRA, A. U. C.¹
TULLIO, R. R.⁵
BERNDT, A.¹
ALENCAR, M. M.⁶

¹Embrapa Pecuária Sudeste, Rodovia Washington Luiz, km 234, São Carlos, São Paulo

²Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Ciências Farmacêuticas Universidade Estadual Paulista Unesp Araraquara, São Paulo

³Departamento de Zootecnia, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, São Paulo

⁴Centro Universitário Central Paulista - UNICEP, São Carlos, São Paulo

⁵Pecuária Sudeste / EMBRAPA

⁶Embrapa Pecuária Sudeste, Rodovia Washington Luiz, km 234, São Carlos, São Paulo, Bolsista produtividade CNPq

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Ciência e Tecnologia de Alimentos (CT)

Palavras-chave | Keywords:

Longissimus

maciez

ANÁLISE

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

A maciez é o atributo mais importante da carne bovina em relação à aceitação do consumidor. A análise de força de cisalhamento, por meio de texturômetro em condições pré-estabelecidas mede este parâmetro. Porém, esta análise é influenciada por vários fatores, dentre eles o tempo em que é realizada após o abate. Como não há uma padronização, dificulta a comparação entre dados de diferentes grupos de pesquisa. Este trabalho teve como objetivo verificar a influência do tempo de realização de análise na força de cisalhamento após o abate em amostras do músculo longissimus (contra filé). Foram coletadas amostras de carne de 24 animais, e a força de cisalhamento (FC), pH e perda por cocção foram determinados em diferentes tempos: 1, 2, 3, 5, 7 e 14 dias após o abate do animal. A análise de FC também foi realizada imediatamente após a cocção e no dia seguinte à cocção da amostra. Para análise estatística, foram considerados como efeitos fixos o dia de análise (no dia ou no dia seguinte), o tempo e a interação entre estes dois fatores. A força de cisalhamento foi afetada pelo tempo depois do abate em que foi feita a análise, mas não houve diferença estatística ($p < 0,05$) se a análise foi feita no mesmo dia (6,3 kgf) ou no dia seguinte (6,6 kgf). Os valores encontrados para força de cisalhamento foram 7,9; 7,6; 6,4; 6,3; 5,6 e 4,9 kgf para os dias 1, 2, 3, 5, 7, e 14 dias respectivamente. O valor médio de pH foi de 5,4 e perda por cocção, 25,2%,

considerados adequados. Concluiu-se que tendo em vista que há variação da força de cisalhamento dependendo de quando é feita a análise, é necessária uma padronização e/ou descrição detalhada do procedimento de análise para possível comparação entre dados.