

Avaliação de atributos de qualidade de carne de novilhas cruzadas destinadas ao mercado de cortes nobres: dados preliminares

Primeiro autor: Lucy Mery Antonia Surita

Demais autores: Surita, L. M. A.^{1}; Feijó, G. L.*

D.²; Bonin, M. N.³; Ferraz, A. L. J.⁴

Resumo

Os produtores brasileiros, aos poucos, vêm descobrindo um nicho de mercado diferenciado, o mercado da carne *premium*. Esse é um mercado promissor, entretanto, como é formado por consumidores mais exigentes, que estão dispostos a pagar um preço diferenciado desde que recebam uma carne de melhor qualidade, há a necessidade de investimentos tecnológicos para garantir que essa qualidade superior seja obtida em todos os animais abatidos e que seja uniforme ao longo do tempo. Objetivou-se avaliar a variabilidade de características qualitativas da carne de novilhas cruzadas abatidas ao redor de 14 meses e destinadas ao mercado de carne nobre. Os animais possuíam grau de sangue similar, mas eram provenientes de dois sistemas de terminação: confinamento ou semiconfinamento. O projeto está em andamento e, até o momento, foram avaliadas 40 novilhas amostradas de uma população de aproximadamente 300 animais abatidos ao longo do primeiro semestre de 2015. Os abates aconteceram no Frigorífico Frizelo (Terenos, MS) e as amostras foram colhidas na empresa Vermelho Grill Carnes e Cortes (Campo Grande, MS). Foram avaliadas amostras do

(1) Mestranda da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS, lucymerysurita@hotmail.com. (2) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. (3) Bolsista DCR Fundect/CNPq. (4) Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. * Autor correspondente.

músculo *Longissimus dorsi*, na altura da 12ª costela, para a espessura de gordura subcutânea (EGS), marmorização (MAR) e força de cisalhamento sem maturação (FC0) e após sete dias de maturação (FC7). Para as análises estatísticas foi utilizado o procedimento GLM do SAS com comparação das médias pelo teste de Tukey ao nível de 5%. Foram observadas diferenças ($P < 0,05$) entre os animais oriundos do confinamento e do semiconfinamento para a EGS (10,10 mm vs. 4,11 mm), para a FC0 (8,68 kg vs. 10,24 kg) e FC7 dias (6,16 kg vs. 7,84 kg). Por outro lado, não houve diferença ($P > 0,05$) entre os sistemas de terminação para MAR (5,95 vs. 4,45). Conclui-se que a carne produzida nos dois sistemas apresenta diferentes qualidades e essa variabilidade pode provocar insatisfação aos consumidores.

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, Fundect, UEMS e Vermelho Grill.