

Caracterização e avaliação molecular da carne de bovinos destinada ao mercado de cortes nobres: estudo com novilhas cruzadas

Primeiro autor: Leonardo Furlin Visentin
Demais autores: Visentin, L. F.^{1*}; Bonin, M. N.²; Surita, L. M. A.³; Dauria, B. D.³; Ferraz, A. L. J.⁴; Brumatti, R. C.⁵; Feijó, G. L. D.⁶

Resumo

A qualidade da carne pode ser determinada por fatores inerentes ao animal como genética, idade e sexo, pelos manejos ante e post mortem e ainda pelo processamento da carcaça e da carne. Esses fatores em conjunto, afetam diretamente as propriedades físico-químicas da carne, sua aparência e sensação gustativa. Um produto de qualidade, além de atender às normas de sanidade e higiene, deve apresentar características organolépticas e embalagem que atendam às expectativas e necessidades do consumidor. Peso dos cortes comerciais, cobertura de gordura, maciez e marmoreio são características cada vez mais exigidas e valorizadas pelos consumidores que estão dispostos a pagar um preço diferenciado por essas qualidades. O objetivo do projeto é analisar a qualidade da carne destinada ao mercado de cortes nobres e avaliar o nível de satisfação dos consumidores deste nicho de mercado. Serão abatidas e avaliadas cerca de 200 novilhas provenientes de propriedades do Estado do Mato Grosso do Sul. Após o abate, amostras do músculo Longissimus dorsi serão retiradas para avaliações da gordura

(1) Bolsista de Iniciação Científica, PIBIC – CNPq, le@nol.com.br. (2) Bolsista DCR Fundect/CNPq da Embrapa Gado de Corte. (3) Mestrando da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. (4) Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. (5) Professor da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. (6) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. * Autor correspondente.

de cobertura, marmorização, pH, colorimetria, área de olho de lombo, perdas ao descongelamento e ao cozimento e força de cisalhamento. Além disso, serão realizados estudos com os consumidores da carne desses animais visando identificar suas percepções em relação à satisfação ao consumir o produto. Ao final da execução dos dois conjuntos de atividades espera-se ser possível identificar a existência de variabilidade na produção de carne nobre, com associação dessa variação ao sistema no qual a carne foi produzida. E com isso seja possível orientar os produtores de carne bovina sobre quais tipos de animais e/ou sistemas de produção produzem carne com características que melhor atendam às demandas dos consumidores.

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, Anhanguera Uniderp, Vermelho Grill Carne e Cortes, Fundect e CNPq.