

## Anais da IX Jornada Científica - Embrapa São Carlos



## 9ª Jornada Científica

Embrapa - São Carlos/SP

ISSN 1980-6841  
Outubro, 2017

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Pecuária Sudeste  
Embrapa Instrumentação  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

# **Documentos 126**

## **Anais da IX Jornada Científica - Embrapa São Carlos**

### **Editores Técnicos**

Alexandre Berndt  
Ana Rita de Araujo Nogueira  
Bianca Baccili Zanotto Vigna  
Juliana Gonçalves Costa  
Lea Chapaval  
Manuel Antonio Chagas Jacinto  
Patricia Menezes Santos

Embrapa Pecuária Sudeste  
São Carlos, SP  
2017

**Embrapa Pecuária Sudeste**

Rod. Washington Luiz, km 234

Caixa Postal 339

Fone: (16) 3411-5600

Fax: (16) 3361-5754

www.embrapa.br/pecuaria-sudeste

www.embrapa.br/fale-conosco

**Comitê de Publicações da Unidade**

Presidente: Alexandre Berndt

Secretária-Executiva: Simone Cristina Méo Niciura

Membros: Ane Lisye F. G. Silvestre, Maria Cristina Campanelli Brito,

Milena Ambrósio Telles, Mara Angélica Pedrochi

**Comitê PIBIC - Embrapa Pecuária Sudeste**

Alexandre Berndt – Coordenação

Andréa Shibata

Ana Rita de Araujo Nogueira

Bianca Baccili Zanotto Vigna

Lea Chapaval

Juliana Gonçalves Costa

Manuel Antônio Chagas Jacinto

Patrícia Menezes Santos

Sílvia Helena Piccirillo Sanchez

**Normalização bibliográfica:** Maria Do Socorro G S Monzane

**Editoração eletrônica:** Maria Cristina Campanelli Brito

1ª edição online – 2017

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Embrapa Pecuária Sudeste

---

J82a Jornada Científica Embrapa – São Carlos, SP.

Anais / editores técnicos, Alexandre Berndt, Ana Rita de Araújo Nogueira, Bianca Baccili Zanotto Vigna, Juliana Gonçalves Costa, Lea Chapaval, Manoel Antonio Chagas Jacinto, Patrícia Menezes Santos -- São Carlos: Embrapa Pecuária Sudeste: Embrapa Instrumentação, 2017.

63 p. – (Embrapa Pecuária Sudeste. Documentos, ISSN 1980-6841; 126).

1. Jornada científica – Evento. I. Berndt, Alexandre. II. Nogueira, Ana Rita de Araújo. III. Vigna, Bianca Baccili Zanotto. IV. Costa, Juliana Gonçalves. V. Chapaval, Lea. VI. Jacinto, Manoel Antonio Chagas. VII. Santos, Patrícia Menezes. VIII. Título. IX. Série.

---

CDD 21 ED 500

© Embrapa 2017

## Análise sensorial de carne bovina com diferentes valores de pH

Cassia Regina Teodoro<sup>1</sup>; Letícia Karolina Miranda<sup>2</sup>; Vanessa Cristina Francisco<sup>3</sup>; Maria Lígia Pacheco da Silva<sup>4</sup>; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira<sup>5</sup>; Renata Tiekko Nassu<sup>6</sup>; Rymer Ramiz Tullio<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Aluno de graduação em Medicina Veterinária, Centro Universitário Central Paulista - UNICEP, São Carlos, SP. Bolsista PIBIC/CNPq, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP; cassiateodoroca@gmail.com.br;

<sup>2</sup>Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista - UNICEP, São Carlos, SP;

<sup>3</sup>Aluna de doutorado, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista - UNESP, Araraquara, SP;

<sup>4</sup>Pós doutoranda da Embrapa Pecuária Sudeste;

<sup>5</sup>Analista da Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

<sup>6</sup>Pesquisador(a) da Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

O Brasil é atualmente um dos maiores produtores e exportadores de carne bovina, sendo que os consumidores estão cada vez mais exigentes quanto a qualidade deste produto. A percepção da qualidade é medida por diversos atributos, tais como: nutricionais, que englobam a quantidade de proteína e gordura; sanitários, referentes à ausência de agentes contagiosos e de resíduos químicos ou físicos; tecnológicos, como a capacidade de reter água e pH; e sensoriais, tais como cor, odor, sabor, maciez e suculência. O sabor pode ser afetado por diversos fatores, dentre eles a alteração do pH da carne, que pode ter como uma das causas o manejo inadequado do animal antes do abate, gerando um estresse desnecessário ao animal, bem como pela falta de um correto armazenamento da carcaça pós-abate, alterando as propriedades físico-químicas. A análise sensorial é utilizada como forma de avaliar se há diferença entre o sabor da carne com pH normal, ao redor de 5,5 e uma carne com pH elevado de valor maior que 6,0. O objetivo deste trabalho foi verificar se o sabor na carne com pH alterado em relação a carne com pH normal seria detectado por meio de um teste triangular direcionado, ou seja, o provador era solicitado a avaliar um atributo específico. Para a realização dos testes, as amostras foram retiradas do congelador e levadas a geladeira por 24 h, para descongelamento à temperatura de refrigeração. Após o descongelamento, os bifes, medindo aproximadamente 2,5 centímetros de espessura, foram codificados e aquecidos até 75°C (medidos com termopar) em forno pré-aquecido a 180°C (Tedesco, Caxias do Sul, RS, Brasil). Após atingirem a temperatura os bifes foram retirados do forno e cortados em cubos de aproximadamente 4 cm sendo então envoltos em papel alumínio e mantidos em uma estufa aquecida a 60°C para manter a temperatura e a suculência das amostras. Um total de 25 provadores participou do experimento. Cada provador recebeu uma bandeja contendo três amostras codificadas de carne bovina assada, sendo duas iguais e uma diferente, sendo solicitado a identificação da amostra diferente, em relação ao sabor das amostras. Para análise dos resultados foi utilizado a tabela com número mínimo de respostas corretas para estabelecer diferença significativa entre amostras, (ao nível de significância de 5%). Neste caso o mínimo de 13 provadores deveria acertar a amostra diferente. Foram obtidas apenas 11 respostas corretas, indicando que não houve diferença de sabor entre as amostras e que a alteração de pH não foi percebida pelos provadores.

**Apoio financeiro:** PIBIC/CNPq (Processo nº. 116249/2017-0)

**Área:** Ciências Agrárias

**Palavras-chave:** análise sensorial, carne bovina, pH