

## ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE BOVINA DE ANIMAIS DA RAÇA NELORE SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS

[FRANCISCO, V. C. \(/slaca/slaca/autores/vanessa-francisco?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/vanessa-francisco?lang=en) [SILVA, M. L. P. \(/slaca/slaca/autores/maria-ligia-pacheco?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/maria-ligia-pacheco?lang=en)

;

;

[Avelardo Urano Ferreira \(/slaca/slaca/autores/avelardo-urano-ferreira?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/avelardo-urano-ferreira?lang=en) [NOVELLI, T. I. \(/slaca/slaca/autores/taisla-inara-novelli?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/taisla-inara-novelli?lang=en);

;

[MORELLI, M. \(/slaca/slaca/autores/marcela-morelli?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/marcela-morelli?lang=en)

;

[Renata Nassu \(/slaca/slaca/autores/renata-nassu?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/renata-nassu?lang=en)

### Track

Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)

### Keywords

Qualidade da carne bovina, sabor, Teste triangular Uma das estratégias para garantir a sustentabilidade dentro de sistemas de produção de carne é a introdução, na dieta dos animais, de subprodutos provenientes das agroindústrias. A dieta é um dos fatores que mais influenciam a qualidade sensorial da carne. Testes discriminativos de diferença são importantes e muito utilizados para determinar diferença entre duas amostras. O objetivo deste trabalho foi avaliar, por meio de teste triangular, se há diferença na carne de animais da raça Nelore submetidos a duas diferentes dietas. Foram utilizados 52 bovinos da raça Nelore, machos não castrados, divididos em dois grupos (n=26): dieta de alto grão (com milho e farelo de soja) e dieta com substituição total do milho e farelo de soja por subproduto (polpa cítrica, farelo de amendoim e gérmen de milho). Foram aplicados dois testes triangulares, sendo um simples e outro direcional para o atributo sabor. Em cada teste triangular, as amostras foram apresentadas em arranjos balanceados (AAB, ABA, BAA, BBA, BAB, ABB), codificados aleatoriamente com três dígitos, onde foi solicitado ao provador identificar a amostra diferente. Os resultados obtidos foram analisados com o auxílio da tabela específica para o teste, utilizando o nível de significância de 5%. Para o teste triangular simples (não direcional) com 26 provadores, onde o número mínimo de respostas corretas para haver diferença significativa entre amostras deveria ser 14, foram obtidas sete respostas corretas. Para o teste triangular (direcionado ao sabor) com 28 provadores, o número mínimo de respostas corretas deveria ter sido 15, mas foram obtidos nove acertos. Foi concluído que em ambos os testes aplicados não foram observadas diferenças ao nível de significância de 5 % ( $p < 0,05$ ) entre as amostras o que significa que a dieta não influenciou a qualidade sensorial das carnes dos animais.