

ISSN 1980-6841
Julho, 2019

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

Documentos 134

Anais da XI Jornada Científica - Embrapa São Carlos

Editores Técnicos

Alexandre Berndt
Ana Rita de Araujo Nogueira
Lea Chapaval Andri
Marcelo Mattos Cavallari
Manuel Antônio Chagas Jacinto

Embrapa Pecuária Sudeste
São Carlos, SP
2019

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

Ana Rita de Araujo Nogueira

Lea Chapaval Andri

Juliana Gonçalves Costa

Manuel Antônio Chagas Jacinto

Marcelo Mattos Cavallari

Maria Cristina Campanelli Brito

Silvia Helena Piccirillo Sanchez

Editoração eletrônica: Maria Cristina Campanelli Brito

1ª edição online – 2019

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

J82xi Jornada Científica Embrapa – São Carlos, SP.

Anais / editores técnicos, Alexandre Berndt, Ana Rita de Araújo Nogueira, Lea Chapaval Andri, Marcelo Mattos Cavallari, Manoel Antônio Chagas Jacinto. - São Carlos: Embrapa Pecuária Sudeste: Embrapa Instrumentação, 2019.

70 p. – (Embrapa Pecuária Sudeste. Documentos, ISSN 1980-6841; 134).

1. Jornada científica – Evento. I. Berndt, Alexandre. II. Nogueira, Ana Rita de Araújo. III. Andri, Lea Chapaval. IV. Cavallari, Marcelo Mattos. V. Jacinto, Manoel Antônio Chagas. VI. Título. VII. Série.

CDD 21 630.72

© Embrapa 2019

Avaliação da preferência de carne bovina fresca ou maturada a seco ("dry-aged") de animais Canchim

Vanessa Cristina Francisco¹; Gabriela Lazarini²; Raquel Alves Maurício³; Fabiano Okumura⁴;
Rymer Ramiz Tullio⁵; Cintia Righetti Marcondes⁵; Renata Tieko Nassu⁵

¹Aluna de doutorado em Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Araraquara-SP; vanessacristina15@yahoo.com.br;

²Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP;

³Aluna de mestrado em Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Araraquara-SP;

⁴Analista, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

⁵Pesquisador (a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A maturação a seco ("dry-aging") é um processo em que a carne é maturada sem embalagem, em condições de temperatura e umidade controladas. Apesar de ter como desvantagem menor rendimento durante o processo, vários estudos ressaltam o impacto positivo no sabor do produto, tornando-o diferenciado. O objetivo deste trabalho foi avaliar a preferência do consumidor em relação a amostras de carne bovina fresca ou maturada a seco. Foram utilizados cinco novilhos da raça Canchim (5/8 Charolês x 3/8 Zebu), que receberam a mesma ração peletizada (25% casca de amendoim; 69,23% grão de milho; 2,27% farelo de soja; 1% bicarbonato de sódio; 1,50% minerais; 1,00% de uréia e 0,03% de monensina na matéria seca) durante quatro meses de confinamento. Os animais foram abatidos aos 36 meses de idade e com média de 562 kg de peso vivo. Após 24 horas *post mortem*, dos músculos *Longissimus thoracis* e *lumborum* (lado direito) de aproximadamente 30 cm de comprimento, metade de cada um foi desossada e cortada em bifés de 2,5 cm de espessura ("frescos"). A outra metade (amostras com osso), foi mantida à temperatura de 1 ± 1 °C e 70% de umidade relativa em uma câmara refrigerada por 28 dias no processo denominado maturação a seco ("dry-aging"). Após a maturação, as amostras "dry-aged" foram desossadas e as aparas foram retiradas, obtendo-se também bifés de 2,5 cm de espessura. Amostras de carne dos dois tratamentos (fresco e maturada) foram embaladas a vácuo e congeladas a -18 °C para posterior análise sensorial. Um dia antes da análise, as amostras foram colocadas em refrigeração para descongelamento. As amostras foram assadas em forno combinado a 180 °C até atingir a temperatura de 71 °C em seu centro geométrico. Após o cozimento foi adicionado 1g de sal em cada uma das amostras, que foram cortadas em cubos de 2 cm de lado, embaladas em papel alumínio e mantidas em estufa a 60 °C até serem servidas aos provadores. Foi utilizado o teste pareado de preferência, em duas sessões, totalizando 82 consumidores. Os consumidores foram instruídos a responder qual das duas amostras era a preferida, tendo também a opção "sem preferência". Segundo a tabela Standard Test Method for Directional Difference Test (ASTM E2164 - 08), para que se possa considerar que uma amostra é mais preferida do que outra, o número mínimo de consumidores deve ser de no mínimo 51. Os resultados demonstraram que a amostra "dry-aged" foi a preferida por 71 consumidores; 7 preferiram a amostra fresca e 4 não apresentaram preferência. Nas fichas do teste foi observado que o motivo da escolha foi principalmente pela maciez das amostras. Concluiu-se que a amostra "dry-aged" foi mais preferida do que a fresca, portanto a maturação a seco é uma boa alternativa para obtenção de um produto que atende ao consumidor.

Apoio financeiro: Embrapa Pecuária Sudeste. Apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001

Área: Ciências Agrárias

Palavras-chave: Análise sensorial; maturação; qualidade da carne