

Qualidade da carne DFD em diferentes tempos de maturação

Suelen Cristina dos Santos Carvalho¹; Annelise Aila Gomes Lobo²; Vanessa Cristina Francisco³;
Flávia Mota Petroni⁴; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁵; Fabiano Okumura⁵; Alexandre
Berndt⁶; Renata Tiekko Nassu^{6,7}

¹Aluna de mestrado em Alimentos, Nutrição e Engenharia de Alimentos, Bolsista CNPq, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Araraquara, SP, suelen.biology@gmail.com;

²Aluna de doutorado em Qualidade e Produtividade Animal, Bolsista CNPq, Universidade de São Paulo (USP), Pirassununga, SP;

³Doutora em Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual Paulista (UNESP);

⁴Aluna de graduação em Medicina Veterinária, Centro Universitário Central Paulista (UNICEP), Bolsista PIBIC/CNPq, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

⁵Analista, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

⁶Pesquisador (a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

⁷Bolsista produtividade CNPq.

A carne DFD (do inglês, *dark, firm e dry*) ocorre quando o animal é submetido a condições de *stress* no pré-abate. Nesta situação, há gasto do glicogênio muscular, não permitindo a produção de ácido láctico via anaeróbia, com a consequente manutenção do pH em níveis elevados, afetando alguns parâmetros de qualidade da carne, tais como capacidade de retenção de água, textura e cor. Carnes com valores de pH acima de 6,0 apresentam-se geralmente escuras, pois o consumo mitocondrial de oxigênio é alto, como também favorece o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes. Este trabalho teve como objetivo apresentar algumas características de carne DFD, em diferentes tempos de maturação. Vinte e oito animais da raça Nelore, machos, não castrados, mantidos e terminados em sistemas de produção a pasto sob manejo extensivo, intensivo e de integração lavoura pecuária floresta (ILPF) foram abatidos em frigorífico comercial aos 31 meses de idade, com peso médio de 548 kg. Vinte e quatro horas após o abate, foram coletadas amostras do músculo *Longissimus*, entre a 11ª e a 13ª costelas e bifes com 2,5cm de espessura foram retirados para análises de qualidade da carne. As amostras foram analisadas nos tempos 0, 7 e 14 dias de maturação, para os seguintes parâmetros: capacidade de retenção de água (CRA), cor e pH. Para a CRA, foi observada diferença significativa ($p < 0,05$) entre os tempos de maturação estudados. No tempo 0 foi observado maior valor de CRA ($88,28 \pm 3,17\%$), sendo menor nos tempos 7 e 14 dias ($83,94 \pm 2,31\%$ e $79,92 \pm 2,75\%$ respectivamente). Em relação às coordenadas de cor, no parâmetro L* os valores variaram entre 27,34 e 38,02; para a* entre 9,46 e 14,96 e, para b* entre 6,52 e 13,01. Para o parâmetro L* observou-se diferença significativa ($p < 0,05$) entre o tempo 0 e demais tempos, porém não houve diferença significativa entre as médias dos tempos 7 e 14 ($p > 0,05$). Para a*, foi observada diferença significativa ($p < 0,05$) entre os valores dos tempos 0 ($11,11 \pm 0,89\%$) e 14 ($12,47 \pm 1,18\%$). Para o parâmetro b*, não foi observada diferença significativa ($p > 0,05$). Os valores de pH ($6,57 \pm 0,32\%$; $6,64 \pm 0,31\%$ e $6,73 \pm 0,29\%$ para os tempos 0, 7 e 14 dias, respectivamente), não apresentaram diferença significativa ($p > 0,05$). O tempo de maturação afetou algumas características da carne, porém a condição DFD permaneceu.

Apoio financeiro: Embrapa Pecuária Sudeste; Associação Rede ILPF –IABS; CNPq

Área: Ciências Agrárias

Palavras-chave: manejo, bem-estar animal, glicogênio, pH.