

IV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CARNES



MERCADOS DO SÉCULO XXI

QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR, CERTIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE

09 a 11 de outubro de 2007 - Campinas/SP

ANAIS

SPid 10723

Análise de amostras de contra-filé bovino pela RMN de ^{31}P em alta resolução.

Forato, L.A.¹; Colnago, L.A.¹; Corrêa, C.C.^{1,2}; Ribeiro, F.Z.^{1,2}; Tullio, R.R.³; Cruz, G.M.³¹ Embrapa Instrumentação Agropecuária – São Carlos/SP/Brazil – e-mail:lucimara@cnpdia.embrapa.br² Instituto de Química de São Carlos – USP- São Carlos/SP/Brazil – email: catia@cnpdia.embrapa.br³ Embrapa Pecuária Sudeste – São Carlos/SP/Brazil – e-mail:rymer@cnpse.embrapa.br

Introdução

A conversão de músculo em carne passa por vários processos bioquímicos. A velocidade do metabolismo energético pós-morte é responsável pela taxa de formação de lactato e a subsequente queda do pH na conversão do músculo à carne (Bertram et al. 2002). Normalmente as células do músculo obtêm sua energia (ATP) pela respiração via mitocôndria. A respiração aeróbica cessa, após o abate do animal, com a parada da circulação sanguínea e o aporte de oxigênio. Sob tais condições as células usam a fosfocreatina (PCr) para gerar ATP a partir de ADP. Entretanto, a principal fonte bioquímica anaeróbica pós-morte para suprimento de energia é via a quebra do glicogênio e glicólise, que além de ATP gera também ácido láctico (Lundberg et al. 1987). Neste processo o glicogênio é convertido em ácido láctico até que o pH caia em torno de 5,4 a 5,5 e inative as enzimas glicolíticas. A redução do pH pós-morte é influenciada por fatores intrínsecos como o tipo de músculo e a variabilidade entre animais; além de fatores extrínsecos como administração de drogas antes do abate, temperatura ambiente entre outros (Lawrie, 2005).

Além da extensão do metabolismo pós-morte, a diminuição do pH também está associada a fatores importantes que governam a palatabilidade da carne. Isto pois a desnaturação das proteínas é uma função tanto do pH quanto da temperatura, sendo as velocidades nas quais tais processos ocorrem de grande relevância (Lundberg et al. 1987).

Atualmente a medida de pH é realizada com o método convencional com pHmetro, onde insere-se o eletrodo na peça a ser avaliada. No entanto, esse método apesar do baixo custo é lento e invasivo, podendo ser uma fonte de propagação de microorganismos indesejados. Dentre os métodos alternativos, não invasivos e não destrutivos de medida de pH em materiais biológicos está a ressonância magnética nuclear (RMN) de ^{31}P . A RMN de ^{31}P tem sido usada de modo não destrutivo para analisar o metabolismo dos principais metabólitos fosforilados como ATP, PCr, fosfatos de açúcares e compostos relacionados, principalmente glicose-6 fosfato (G6P) e fosfato inorgânico (Pi).

Vogel & Lundberg, 1985 analisaram músculos bovinos pela RMN de ^{31}P para avaliar a presença de compostos fosforilados pós-morte. Os espectros indicaram que após 3 horas de abate foram observados os seguintes sinais: açúcares de fosfato (SP) em 4,25ppm; Pi em 2,15 ppm; PCr em -2,35 ppm, ATP γ em -4,95 ppm; ATP α +NADH em -9,90 ppm e ATP β em -18,70 ppm. O espectro obtido 6 horas após o abate demonstrou a diminuição da intensidade da maioria dos sinais, exceto para o Pi. Após 24 horas então observou-se apenas um sinal intenso para o Pi e um de

menor intensidade para SP. Assim neste trabalho, avaliou-se a utilização da RMN de ^{31}P para se analisar o pH de amostras de contra-filé bovino aproximadamente 48 horas pós-morte. Para isso utilizou-se o sinal do Pi, pois como mencionado é o sinal de maior intensidade após 24h. Além disso, esse método já é bastante usado para medidas in vivo de pH em músculos e outros tecidos. Ele se baseia na sensibilidade do deslocamento químico (DQ) do ^{31}P do grupo fosfato do Pi com o pH. O DQ é linear na faixa de pH de 5 a 7. Para a medida do pH é necessário fazer uma curva de calibração, com amostras com pHs conhecido, para previsão nas amostras de carne.

Objetivo

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o uso de RMN de ^{31}P em alta resolução para se medir o pH da carne bovina 48 horas pós-morte, como um método não invasivo e não destrutivo.

Materiais e Métodos

As carnes analisadas foram obtidas de 20 filhos de touro raça Angus e vacas cruzadas Angus x Nelore (AXTA); e, 14 animais filhos de touro raça Angus e vacas cruzadas Simental x Nelore (AXTS). A fase de cria foi feita sob manejo intensivo (3,3 vacas/ha) em pastagens de capim-marandu adubadas durante as águas, em pastejo rotacionado com três dias de ocupação e 36 dias de descanso. Os animais foram abatidos quando a espessura de gordura na altura da 12ª costela era de pelo menos, 3mm medido por ultra-sonografia. Os animais foram abatidos por concussão cerebral seguida de secção da jugular (Tullio 2004).

Analisou-se amostras de carne da região do contra-filé do tipo músculo – *longissimus lumborum* - retiradas da região da 12ª costela e analisadas com pHmetro Testo. Dessa mesma amostra retirou-se pedaços de carne de 8 mm de diâmetro por cerca de 10 mm de espessura para serem analisadas por RMN.

Os espectros de RMN de ^{31}P foram obtidos num espectrômetro Varian INOVA 400, campo de 9,4T, usando um tempo de aquisição de 0,5 s; tempo de espera de 2s e largura de pulso de 90 graus de 10 μs . Nos espectros de RMN de ^{31}P das amostras de carne foram observadas a presença de três sinais, que são relativos aos fosfo-mono-ésteres, Pi e fosfo-di-ésteres. A medida de pH, pela RMN de ^{31}P , pode ser feita então a partir do DQ do Pi usando a equação de Henderson-Hasselbach: $\text{pH} = \text{pK}_a + \log\left[\frac{d_0 + 2,52 - d_a}{-2,52 - d_b - d_0}\right]$. Onde K_a é segunda constante de dissociação para o H_3PO_4 , e d_0 , d_a e d_b são os DQs do Pi, H_2PO_4^- e HPO_4^{2-} , respectivamente.

Resultados e Discussão

Para se calcular o pH das amostras de carne a partir dos DQs do Pi, obteve-se uma curva de titulação do DQ do Pi, em espectros de RMN de ^{31}P , de soluções tampão fosfato 10 mMol/L na região de pH de 4,5 a 7,8; com passo de 0,3 unidades de pH entre cada solução. O ajuste sigmoidal, obtido a partir dos deslocamentos químicos das soluções tampão, forneceu os seguintes valores: $\text{pK}_a=6,6$; $d_a=0,64$ e $d_b=2,98$ (figura 1).

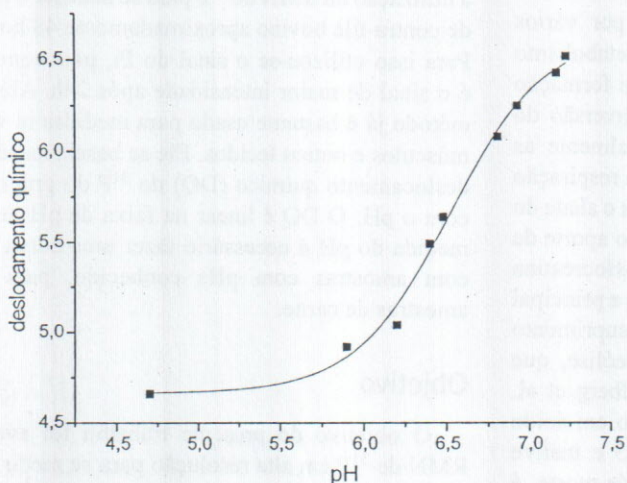


Figura 1. Curva de Calibração para soluções tampão fosfato 10 mMol/L na região de pH de 4,5 a 7,8. Equação: $\text{pH} = \text{pK}_a + \log\left[\frac{(d_0 + 2,52 - d_a)}{(-2,52 - d_b - d_0)}\right]$, onde $\text{pK}_a=6,6$; $d_a=0,64$ e $d_b=2,98$ e d_0 o deslocamento químico observado. -!- são os dados experimentais e a linha contínua representa o ajuste sigmoidal.

Os valores de pK_a , d_a e d_b , foram utilizados na equação de Henderson-Hasselbach, citada acima, para se calcular o pH das amostras de carne analisadas. O valor de d_0 é o DQ do Pi observado para as amostras de carne. Nos espectros de RMN de ^{31}P das amostras de carne analisadas é possível se observar a presença de três sinais, que são relativos ao Pi, mono- e di-ésteres do ácido fosfórico (MPE e DPE, respectivamente) (figura 3a).

Foi obtido ajuste linear para gráficos contendo valores de DQ do Pi das amostras de carne obtidos pela RMN de ^{31}P versus pH medido pelo método convencional (figura 3b). O coeficiente de correlação obtido foi 0,74. Este valor de correlação indica uma boa correlação entre os valores dos DQs dos Pis com o pH, uma vez que deve ser considerada a pequena dispersão dos valores pH, observados nesses animais jovens (18 a 24 meses), com mesmo manejo (alimentação, confinamento, etc) e abatidos com uma espessura de gordura de aproximadamente 3mm (Corrêa 2007). Outra fonte de erro entre as duas medidas é que as médias com pHmetro e RMN foram feitas em amostras diferentes obtidas do mesmo corte.

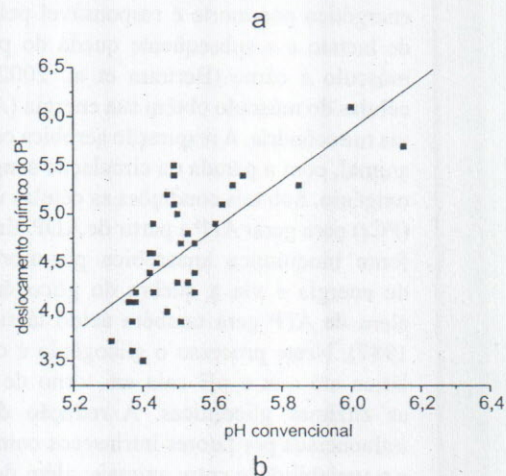
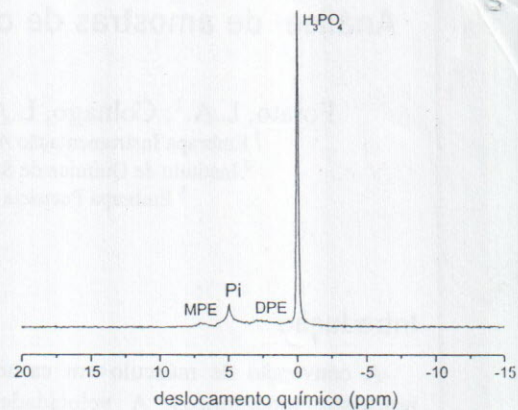


Figura 3. a) Espectro de RMN de ^{31}P de uma amostra contrafilé bovino; b) gráfico dos DQs dos Pis observados para as amostras de carne analisadas pela RMN de ^{31}P em função do pH medido para as mesmas amostras com pHmetro Testo. O valor de r obtido foi 0,74.

Agradecimentos

CNPq e FAPESP.

Referências Bibliográficas

- BERTRAM, H.C.; JORGENSEN-STODKILDE, H.; KARLSSON, A.H. ANDERSEN, H.J. Post mortem energy metabolism and meat quality of porcine M. Longissimus dorsi as influenced by stunning method - A ^{31}P NMR spectroscopic study. *Meat Science*, 62, 113-119, 2002
- CORRÊA, C.C. *Análise da qualidade de carne bovina por RMN em baixa resolução*. 2007. 119p. Dissertação (Mestrado) - Instituto de Química de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2007.
- LAWRIE, A.A. *Ciência da Carne*. Porto Alegre, Artmed. 2005, p.88-90.
- Lundberg, P.; Vogel, H.J. Post Mortem Metabolism in Fresh Porcine, Ovine and Frozen Bovine Muscle. *Meat Science* 19, 1-14, 1987.
- TULLIO, R.R. *Estratégias de manejo para a produção intensiva de bovinos visando a qualidade da carne*. 2004. 106f. Tese (Doutorado em Zootecnia) - Departamento de Tecnologia, da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2004.
- VOGEL, H.J.; LUNDBERG, P. Pos Mortem Energy metabolism in Bovine Muscles Studied by Non-Invasive Phosphorus-31 Nuclear Magnetic Resonance. *Meat Science*, 13, 1-18, 1985.