

caseína, 3,59 e 2,43; lactose, 3,60 e 3,61; resíduo mineral fixo, 0,81 e 0,70; cálcio, 0,27 e 0,17; fósforo, 0,28 e 0,19. Os valores de densidade e acidez Dornic foram, respectivamente, para bubalinos e bovinos, 1,0342 e 1,0324; e 16,26 e 16,48. Como pode ser observado, o leite de bubalinos em relação ao leite zebuino apresenta o seguinte: 41,1% mais matéria seca; 88,5% mais gordura; 14,3% mais sólidos não gordurosos; 47,7% mais caseína; lactose praticamente igual; 15,7% mais resíduo mineral fixo; 58,8% mais cálcio; e 47,4% mais fósforo. Por outro lado, o leite de bubalinos é ligeiramente mais denso que o de zebuínos e sua menor acidez Dornic significa menor quantidade de microorganismos.

PROVAS DE DEGUSTAÇÃO COM CARNES BOVINAS E BUBALINA

**Cristo Nazaré Barbosa do NASCIMENTO¹, Miguel SIMÃO NETO² e
Luiz Octávio Danin de MOURA CARVALHO¹**

Foram realizadas duas provas de degustação com carnes de machos castrados bovinos Nelore e bubalinos Mediterrâneo, abatidos aos 3 anos de idade, em Belém. Numa delas, usou-se carne do tipo paulista assada e na outra, carne do tipo alcatra cozida. Para cada prova, 8 pedaços de carne devidamente preparada, sendo 4 de carne bovina e 4 de bubalina, identificados somente pelos organizadores da prova, através de codificação, foram colocados à disposição de cada um dos 6 provadores para identificação pelo sabor. Entre um pedaço de carne e outro saboreados, foi feita a lavagem bucal, a fim de evitar confundimento de sabor. Os resultados para as provas das carnes assada e cozida foram, respectivamente, 15 acertos e 33 erros, e 28 acertos e 20 erros. A análise estatística dos dados pelo teste de X^2 mostrou não existir diferença significativa entre as carnes bovina e bubalina, na condição de assada ou cozida.

¹ Pesquisadores do CPATU/EMBRAPA.

² Pesquisador do CNPGL/EMBRAPA.