

Qualidade da carne bovina maturada de diferentes marcas comerciais

Máisa Rezende Carrijo¹; Renata Tieko Nassu²; Rymer Ramiz Tullio²; Maria Lígia Pacheco da Silva³; Marita Bianchini Pinheiro⁴; Thales Ciomini Wada⁴; Paula Roberta Paulleto Toffani⁴; Patrick Campos Mancini⁵; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁶

¹Aluna de graduação em Agronomia, Faculdades Integradas de Mineiros, Mineiros, GO, maisa_carrijo@hotmail.com;

²Pesquisador(a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

³Aluna de graduação em Zootecnia, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, SP;

⁴Aluno(a) de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, bolsista PIBIC/CNPq;

⁵Aluno de graduação em Agronomia, Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG;

⁶Assistente A, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

O Brasil exporta cerca de dois milhões de toneladas de equivalente-carcaça por ano, consolidando-se dessa maneira como o maior exportador mundial de carne bovina. O mercado consumidor mundial visa principalmente à qualidade desse alimento, e parâmetros como pH, cor e maciez são de grande importância. A maturação é um processo no qual se obtém carne com melhores propriedades de maciez e sabor, sendo largamente disponível comercialmente. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da carne bovina maturada comercial – no músculo *Longissimus dorsi* – de seis amostras, sendo três diferentes marcas, com diferentes tempos de maturação, segundo sua rotulagem. As análises foram realizadas no Laboratório de Análise de Carne da Embrapa Pecuária Sudeste. Foram determinados o pH, a cor, a capacidade de retenção de água, a perda por cocção e a força de cisalhamento. O pH foi medido na porção muscular do bife com um potenciômetro da marca Testo, modelo R230. As determinações de cor foram realizadas com colorímetro da marca HunterLab, modelo MiniScan XE Plus, em que foram avaliadas a luminosidade (L^*), a intensidade da cor vermelha (a^*) e a intensidade da cor amarela (b^*). A capacidade de retenção de água foi obtida por diferença entre os pesos da amostra de carne, de aproximadamente 0,2 g, antes e depois de serem submetidas à pressão de 10 kg durante 5 min. A perda por cocção foi determinada pela diferença entre os pesos da amostra antes e depois do cozimento. A força de cisalhamento foi medida com o aparelho Texture Analyser TAXT plus, com *probe* Warner-Bratzler. A análise estatística foi realizada no programa SAS. Os valores de pH variaram de 5,62 a 5,69; o parâmetro L^* da cor, de 42,44 a 35,38, o parâmetro a^* , de 17,75 e 17,10 e o parâmetro b^* , de 17,06 a 13,13; a capacidade de retenção de água, de 75,64% a 69,91%; e a força de cisalhamento de 2,90 kgf/cm² a 2,29 kgf/cm². Foram encontradas diferenças significativas ($p < 0,05$) entre as amostras para todos os parâmetros, com exceção da força de cisalhamento e do parâmetro a^* . Concluiu-se que as amostras disponíveis comercialmente possuem padrão em relação à maciez dos produtos.

Apoio financeiro: Embrapa

Área: Qualidade de Produtos