

## **Avaliação da qualidade da carne bovina fresca e maturada proveniente de animais cruzados de raças adaptadas e não adaptadas**

Marita Bianchini Pinheiro<sup>1</sup>; Rymer Ramiz Tullio<sup>2</sup>; Renata Tiekko Nassu<sup>2</sup>; Maria Lígia Pacheco da Silva<sup>3</sup>; Maísa Rezende Carrijo<sup>4</sup>; Thales Ciomini Wada<sup>5</sup>; Patrick Campos Mancini<sup>6</sup>; Paula Roberta Paulleto Toffani<sup>5</sup>; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, bolsista PIBIC/CNPq, maritabpinheiro@yahoo.com.br;

<sup>2</sup>Pesquisador(a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

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

<sup>4</sup>Aluna de graduação em Agronomia, Faculdades Integradas de Mineiros, Mineiros, GO;

<sup>5</sup>Aluno(a) de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, bolsista PIBIC/CNPq;

<sup>6</sup>Aluno de graduação em Agronomia, Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG;

<sup>7</sup>Assistente, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A agropecuária brasileira tem grande importância econômica no país e a pecuária bovina tem grande influência nesse quadro, pois o Brasil é o maior exportador mundial de carne bovina. Dessa maneira, os mercados consumidores mundiais visam à qualidade de tal alimento. Em específico, no caso da carne, os atributos qualitativos mais observados são a palatabilidade (maciez, textura, sabor e suculência) e a aparência (cor, firmeza e marmorização), sendo estes observados por meio de características físico-químicas obtidas no músculo *Longissimus dorsi*. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade físico-química da carne bovina fresca e maturada proveniente de diferentes cruzamentos entre mães F1 (Nelore x Angus), cruzadas com touro Canchim (CX) ou Bonsmara (BX), em um total de 14 animais, sete de cada cruzamento. As análises foram realizadas no Laboratório de Análise de Carnes da Embrapa Pecuária Sudeste. As amostras maturadas ficaram durante 14 dias em câmara fria entre 1 e 2 °C e as frescas apenas por um dia. Foram determinados o pH, a capacidade de retenção de água, a perda por cocção, a cor e a força de cisalhamento. O pH foi medido na porção muscular do bife com um medidor digital. As determinações de cor da carne e da gordura foram realizadas com colorímetro portátil, em três diferentes pontos do bife. 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 de uma amostra de carne, de aproximadamente 2 g, antes e depois de ser submetida à pressão de 10 kg, durante 5 minutos. A perda por cocção foi determinada pela diferença entre os pesos do bife antes e depois do cozimento até a amostra atingir em seu interior 70°C. A força de cisalhamento foi medida com o aparelho texturômetro TAXT2 plus. Foi realizada análise de variância e teste de médias utilizando o programa SAS. As características da carne (força de cisalhamento, capacidade de retenção de água, cor, pH e perda por cocção) não se diferenciaram estatisticamente (P>0,05) quanto ao grupo genético. Houve interação entre grupo genético e tempo de maturação no parâmetro L\*. Em relação ao tempo de maturação, houve diferença estatística (P<0,05) para todos os parâmetros, exceto o pH. Concluiu-se que não houve diferença significativa entre os grupos genéticos, porém o tempo de maturação influenciou as características físico-químicas.

**Apoio financeiro:** Embrapa, CNPq.

**Área:** Qualidade de Produtos