

## **Análise sensorial de carne bovina maturada proveniente de animais cruzados de raças adaptadas e não adaptadas**

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

<sup>1</sup>Aluna de graduação em Zootecnia, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, SP, ma\_pacheco@hotmail.com;

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

<sup>3</sup>Aluno(a) de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, bolsista PIBIC/CNPq;

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

<sup>5</sup>Aluno de graduação em Agronomia, Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG;

<sup>6</sup>Assistente, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

Um produto de qualidade é aquele que dentre outros atributos, atende às necessidades do consumidor. A carne bovina pode ser avaliada em relação à sua qualidade, por meio de análises físicas, químicas, microbiológicas ou sensoriais. A análise sensorial é uma ferramenta que avalia, por meio de provadores, atributos tais como aparência, aroma, sabor e textura. O objetivo desse trabalho foi analisar sensorialmente a carne bovina maturada proveniente de diferentes cruzamentos entre vacas F1 (Nelore x Angus), cruzadas com touro Canchim (CX) ou Bonsmara (BX), de um total de 14 animais, sete de cada cruzamento, sendo a raça Nelore adaptada e as demais não adaptadas. As amostras do músculo *Longissimus dorsi* de animais dos dois grupos genéticos foram maturadas durante 14 dias em câmara fria entre 1 e 2 °C. As análises foram realizadas no Laboratório de Análise de Carne da Embrapa Pecuária Sudeste. As amostras foram submetidas ao tratamento térmico em forno pré-aquecido a 180°C até atingir a temperatura de 75°C, cortadas em tamanho padrão e servidas aos provadores em cabines individuais sob luz branca. As amostras foram codificadas em recipientes com número aleatório de três dígitos, acompanhadas de pão para remoção de sabor residual e água mineral para lavagem do palato. Foi utilizada ficha de avaliação elaborada, com escalas não estruturadas de 9 cm, com catorze atributos: aparência (cor marrom, presença de nervos/aponervos, grau de hidratação), aroma (característico de carne bovina, sangue), sabor (característico de carne bovina, salgado, fígado, gordura) e textura (maciez, suculência, fibrosidade, fígado). A ordem de apresentação das amostras foi aleatória dentro de cada sessão. Doze provadores treinados participaram da análise sensorial. Foi realizada a análise de variância (ANOVA) e teste de médias no programa SAS. Os atributos aparência, sabor e textura não se diferenciaram entre si ( $P>0,05$ ) quanto ao grupo genético. Entretanto, o sabor metálico foi mais evidente nas amostras provenientes dos animais BX, se diferenciando estatisticamente ( $P<0,05$ ) dos animais CX.

**Apoio financeiro:** Embrapa.

**Área:** Qualidade de Produtos