

## **Aceitação sensorial de diferentes cortes de carne de bovinos de três grupos genéticos**

Paula Roberta Pauleto Toffani<sup>1</sup>; Renata Tiekko Nassu<sup>2</sup>; Rymer Ramiz Tullio<sup>2</sup>; Marita Bianchini Pinheiro<sup>3</sup>; Thales Ciomini Wada<sup>3</sup>; Patrick Campos Mancini<sup>4</sup>; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira<sup>5</sup>

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

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

<sup>5</sup>Assistente, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A bovinocultura no Brasil tem um grande destaque internacional pelo seu potencial de crescimento. O rebanho efetivo nacional é o maior do mundo, em termos comerciais, assim como a produção de carne bovina. A grande produção reflete nas exportações. Os mercados internacionais são relativamente mais exigentes que o mercado nacional, e para atender a essas exigências o setor agropecuário está se organizando e modernizando. A qualidade do produto é de grande importância, bem como as exigências do consumidor. Dentre os atributos qualitativos considerados importantes na carne estão suas propriedades sensoriais, como cor, sabor e maciez. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial da carne bovina de três diferentes cortes (alcatra, contrafilé e picanha) provenientes de animais de três grupos genéticos – animais cruzados a partir de vacas F1 (Angus x Nelore) cruzadas com touros Angus (AX), Bonsmara (BX) ou Canchim (CX). O teste foi realizado na Embrapa Pecuária Sudeste, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos (nota 1 = desgostei muitíssimo a nota 9 = gostei muitíssimo) para o atributo aceitação global. Os provadores puderam relatar seus comentários espontâneos sobre as amostras nas fichas de aceitação sensorial. Na sessão única foram apresentadas amostras preparadas na forma churrasco, temperadas com sal grosso, servidas em recipiente codificado com número aleatório de três dígitos. Participaram 51 provadores não treinados, dentre os quais 39,22% homens e 50,98% mulheres (5% dos 51 provadores não divulgaram seu sexo), entre empregados e estagiários da unidade, dos quais 37,25% estavam em faixa etária inferior aos 35 anos, 17,65% entre 36 e 45 anos, 11,76% entre 46 e 50 anos, 15,69% na faixa etária superior aos 50 anos e 17,65% não divulgaram a idade. Os valores hedônicos do teste de aceitação foram submetidos aos cálculos de média, desvio padrão, frequência relativa, limite inferior, limite superior, mínimo e máximo no software Statistical Analysis System (SAS). Os comentários espontâneos dos provadores nas fichas revelaram que, além dos fatores sabor, suculência e textura terem sido considerados, outros parâmetros como temperatura e tempo de cocção influenciaram na aceitação sensorial da amostra. Observou-se uma tendência à melhor aceitação da picanha e da alcatra, porém, quando realizado o teste de Tukey, nenhuma das amostras diferiu estatisticamente, ao nível de 5%.

**Apoio financeiro:** Embrapa, CNPq.

**Área:** Qualidade de Produtos.