

Avaliação da qualidade sensorial da carne bovina proveniente de cruzamento entre raças adaptadas e não adaptadas

Paula Roberta Pauleto Toffani¹; Rymer Ramiz Tullio²; Renata Tiekko Nassu²;
Marita Bianchini Pinheiro³; Thales Ciomini Wada³; Avelardo Urano de
Carvalho Ferreira⁴

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

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

³Aluno (a) de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, bolsista PIBIC/CNPq Embrapa Pecuária Sudeste;

⁴Assistente A, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A exportação da carne bovina é uma das mais importantes atividades econômicas do Brasil, já que ele é o maior exportador do mundo. Dentre as tecnologias disponíveis ao produtor brasileiro para melhorar a qualidade desse produto, o cruzamento pode ser considerado o de melhor relação custo/benefício. O alto nível de heterose e a complementaridade entre raças originárias do cruzamento entre os grupos *Bos taurus* e *Bos indicus* é o responsável por um bom potencial produtivo em ambientes tropicais, pela maior velocidade de crescimento, atingindo mais rapidamente o peso de abate, pela melhoria na maciez da carne a ser fornecida àqueles mercados que exigem carne macia. A força de cisalhamento, quantidade de força ou de tensão necessária para cisalhar uma amostra, pode ser medida por meio de métodos objetivos como o texturômetro ou por métodos subjetivos como a análise sensorial. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade sensorial através da análise descritiva quantitativa da carne bovina de animais provenientes do cruzamento entre raças adaptadas e não adaptadas. Para o experimento, foram utilizados bifés do músculo *longissimus lumborum*, retirados entre as 12^a e 13^a costelas, de 40 animais, de aproximadamente 14 meses, machos e fêmeas, filhos de vacas mestiças ½ Angus + ½ Nelore e ½ Simental + ½ Nelore, acasaladas com touros Angus e Wagyu, que passaram por análises de qualidade de carne e Análise Descritiva Quantitativa, no Laboratório de Análises de Carnes, da Embrapa Pecuária Sudeste. A equipe de provadores treinados da unidade, avaliou as amostras em triplicata, em recipientes codificados com número aleatório de três dígitos, acompanhadas de pão e água, de forma monádica, utilizando-se os atributos: aroma característico da carne de bovino, sabor característico da carne de bovino, sabor de fígado, sabor de gordura, maciez, suculência e textura de fígado. Os testes foram realizados em cabines individuais computadorizadas, sob condições de temperatura e iluminação controladas, e utilizando o programa Fizz Sensory Software (versão 2.4 H). Foram encontradas diferenças significativas ($p < 0,05$), entre machos e fêmeas, apenas para os atributos aroma característico de carne bovina e suculência, uma vez que as amostras das carnes dos machos apresentaram maiores notas nesses atributos. Em conclusão, os grupos genéticos do touro e da vaca não influenciam na qualidade sensorial da carne, com exceção da suculência e aroma característico de carne bovina, que nos machos foram maiores.

Apoio financeiro: Embrapa, CNPq

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários.