XVIII Congresso de Iniciação Científica
UFSCar

AVALIAÇÃO FISICA E SENSORIAL DE MARCAS COMERCIAIS DE CONTRA-FILÉ BOVINA MATURADA

Leonardo Lopes L. Pinto[1] (IC); Marta Regina Verruma-Bernardi[2] (O); Valter Miotto Alessio[3](IC); Bárbara Carolina N.Silva[1](IC); Vanessa M. Macedo[4](IC); Borges, Maria Teresa M.R. (C)[2]; Renata T. Nassu[4](C)
leollp@terra.com.br

[1]Alunos do curso de Biotecnologia, PIBIC, CCA – UFSCar; [2]Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-economia Rural, CCA – UFSCar; [3]Aluno do curso de Biotecnologia, FAPESP, CCA–UFSCar; [4]Aluna do curso de Eng. Agron., PUIC, CCA – UFSCar; [5]Embrapa Pecuária Sudeste – EMBRAPA.

Dentre os atributos sensoriais mais valorizados pelo consumidor da carne bovina estão a maciez, sabor e cor. Uma das alternativas para melhorar a maciez da carne e o processo de maturação. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físicas e sensoriais de quatro cortes de contra filé bovino (*Longissimus dorsi*), sendo dois cortes maturados (CFM1 e CFM2) e dois resfriados (CFR1 E CFR2). As análises físicas realizadas foram capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PPC), força de cisalhamento, cor e pH. Para analise sensorial, foi utilizada a técnica do perfil livre e preferência As amostras de carne foram preparadas em forno a 180ºC até que atingissem uma temperatura de 75ºC no centro geométrico controlado por termopares. Para o teste de preferência de cor, aroma, sabor e textura, utilizou-se uma escala hedônica de nove pontos. Para as análises de perfil livre, os doze provadores que participaram do estudo levantaram 10 atributos: cor, umidade, presença de nervos, aroma característico, aroma de sangue, sabor característico de carne, sabor gordura, maciez, suculência e fibrosidade. Os dados gerados pela técnica do Perfil Livre, inclusive aqueles pertinentes ao desempenho dos provadores, foram analisados por meio do pacote estatístico XLSTAT utilizando a Análise de Procrustes Generalizada (GPA). Para analise dos dados de preferência foi utilizado foi aplicado o teste de Tukey com nível de significância de 5%. Quanto aos parâmetros CRA, PPC e pH não apresentaram diferenças significativas. Quanto a analise de cor, 2 amostras diferiram quanto a luminosidade (*L) (CFR2 e CFM1), mas não diferiram das demais (CFR1 e CFM2) e a análise instrumental de maciez (força de cisalhamento) mostrou que apenas uma das amostras pode ser classificada como macia (CFM1: 3,67 kgf/cm²), sendo que essa diferiu CFR1 com 5,37 kgf/cm². Para os resultados do Perfil Livre todos os provadores citaram no levantamento de atributos a maciez e cor confirmando a importância destes atributos para aceitabilidade da carne. As duas primeiras dimensões explicaram 82,32% da variabilidade dos dados, mostrando que o contra-filé resfriado da marca 1 (CFR1) separou-se das demais amostras principalmente por apresentar maior fibrosidade e presença de nervos, enquanto que as demais amostras (duas maturadas e uma resfriada) apresentaram comportamento semelhante para os atributos analisados. Em relação a análise sensorial de preferência, dois dos atributos (textura e sabor) apresentaram diferenças significativas sendo que a amostra CFR apresentou menor prefrencia para textura e sabor.

Apoio: FAPESP e CNPq.