

ANÁLISE FÍSICA E PREFERÊNCIA DE CONTRAFILÉ (*Longissimus dorsi*) BOVINO MATURADO E RESFRIADO

Alessio, Valter M.¹(IC); Verruma-Bernardi, Marta R.²(O); Pinto, Leonardo L.L.³(IC); Silva, Bárbara C.N.³(IC); Macedo, Vanessa M.⁴(IC); Nassu, Renata T.⁵(C); Borges, Maria Teresa M.R.²(C)

valteralessio@gmail.com

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

Os principais atributos de qualidade valorizados pelo consumidor de carnes são a palatabilidade, a aparência, conveniência, nutrição e a segurança alimentar. Dentre os atributos sensoriais, a maciez é o mais valorizado. A produção de gado no Brasil baseia-se principalmente na utilização de zebuínos puros ou mestiços cujas características biológicas, condições de manejo e mecanismos que controlam a comercialização não favorecem características quantitativas e qualitativas desejadas tornando necessária a utilização de mecanismos de amaciamento como o processo comercial de maturação que consiste em manter a carne embalada à vácuo sob temperaturas próximas a 0°C, condição favorável a atuação de enzimas proteolíticas responsáveis pelo seu amaciamento. O resultado é o desenvolvimento de características sensoriais desejáveis sendo as mais importantes a maciez, o sabor e suculência. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de quatro amostras de contrafilé bovino, duas resfriadas (codificadas como CFR1 e CFR2) e duas maturadas (codificadas como CFM1 e CFM2) por meio das análises físicas de capacidade de retenção de água (CRA), perdas por cocção (PPC), pH, cor instrumental e força de cisalhamento (força WB) e análise sensorial de preferência. A análise de cor foi realizada em colorímetro operando no sistema CIELab e a força de cisalhamento em texturômetro acoplado à lâmina Warner Bratzler. Na análise sensorial de preferência, as amostras foram avaliadas por 80 provadores quanto à cor, aroma, sabor, e textura utilizando uma escala hedônica de nove pontos. Os resultados mostraram que não houve diferença significativa ($p \geq 0,05$) para CRA e PPC, esperava-se um aumento da CRA no processo de maturação o que agregaria valor de qualidade ao produto, o valor médio de PPC encontrado foi de 31,17%. Quanto ao pH, não foram observadas alterações de qualidade, todas as amostras estavam de acordo com a faixa aceita, valores entre 5,4 e 5,6. A cor é um dos atributos de maior importância na comercialização de produtos cárneos, sendo um indicativo de qualidade para o consumidor, a amostra CFM1 apresentou maior luminosidade, seguido por CFM2 a qual não diferiu significativamente das amostras resfriadas; o consumidor relaciona carnes vermelho-brilhante com animais jovens e carnes saudáveis. Apenas uma amostra maturada apresentou média de força de cisalhamento suficiente para ser classificada como macia. Para o teste de preferência os resultados mostraram diferença significativa entre as amostras para os atributos textura e sabor, as médias das pontuações foram maiores para as amostras maturadas, sendo atributos determinantes na percepção de qualidade pelo consumidor de maneira geral, porém, mesmo melhor aceitas, as carnes maturadas não apresentaram variabilidade nas análises de CRA e PPC, atributos que agregam valor e competitividade.

Apoio: FAPESP, CNPq.