

## QUALIDADE FÍSICA DE ALCATRA (*Gluteus medius*) BOVINA MATURADA E RESFRIADA

Silva, Bárbara C.N.<sup>1</sup>(IC); Verruma-Bernardi, Marta R.<sup>2</sup>(O); Pinto, Leonardo L.L.<sup>1</sup>(IC),  
Alessio, Valter M.<sup>3</sup>(IC); Macedo, Vanessa M.<sup>4</sup>(IC); Borges, Maria Teresa M.R.<sup>2</sup>(C);  
Nassu, Renata T.<sup>5</sup>(C)  
barbara.niza@hotmail.com

<sup>1</sup>Alunos do curso de Biotecnologia, PIBIC, CCA – UFSCar

<sup>2</sup>Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-economia Rural, CCA – UFSCar;

<sup>3</sup>Aluno do curso de Biotecnologia, FAPESP, CCA–UFSCar; <sup>4</sup>Aluna do curso de Eng.  
Agron., PUIC, CCA – UFSCar; <sup>5</sup>Embrapa Pecuária Sudeste.

O Brasil é atualmente o líder em exportação de carne bovina e os consumidores estão cada vez mais preocupados com a qualidade deste produto. Dentre os atributos mais exigidos estão a maciez, firmeza e suculência. A maturação da carne é um dos processos mais utilizados na melhoria destes atributos. O objetivo deste trabalho foi realizar análises de cor, pH, capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PPC) e força de cisalhamento de duas marcas comerciais de alcatra, sendo que para cada marca uma resfriada e uma maturada, codificadas da seguinte maneira: marca 1: corte resfriado (AR1) e maturado (AM1); marca 2: corte resfriado (AR2) e maturado (AM2). A análise de cor das amostras foi realizada utilizando-se um colorímetro portátil Hunter Lab., o pH do corte analisado foi feito por meio de um peagmetro calibrado em pH= 4 e 7. A análise de CRA foi realizada com adaptação do método de HAMM (1960) por aplicação de força mecânica. Os ensaios de perda por cocção (PPC) foram realizados de acordo com a American Meat Science Association Guidelines for Cookery and Sensory Evaluation of Meat, e por fim, a análise da força de cisalhamento (FC) utilizou-se do texturômetro Texture Analyzer TA – XT2i. A análise estatística dos dados foi feita a partir de Teste de Tukey à 5% de significância. Os resultados obtidos para cor foram, primeiramente em relação à luminosidade ( $L^*$ ), duas amostras não apresentaram diferença significativa entre si (AR1 e AM2), porém diferiram das demais (AR2 e AM1) que também diferiram entre si, para o parâmetro ( $a^*$ ) os dois cortes resfriados diferiram entre si (AR1 e AR2) mas não diferiram dos maturados (AM1 e AM2) e para o parâmetro ( $b^*$ ) o resultado obtido também apresentou diferença significativa entre (AR1 e AR2) e nenhuma diferença significativa entre as maturadas, com diferenças ainda entre AR1 e AM1 bem como entre AR2 e AM2. Em relação ao pH as duas amostras maturadas apresentaram médias iguais, ao passo que as duas resfriadas diferiram entre si e também quando comparadas às demais. Para a CRA, que está diretamente relacionada à suculência da carne, não houve diferença significativa entre os tratamentos, sendo sua média de 71,95%. Nos resultados de PPC a média foi de 34,23%, não havendo diferenças significativas entre as amostras. Para FC as amostras maturadas e uma amostra resfriada podem ser consideradas macias (AM1-1,85; AM2-2,9 e AR2-3,49 kg/cm<sup>2</sup>), enquanto que a amostra AR1-4,11 diferiu significativamente da outra amostra resfriada. As amostras maturadas apresentaram-se melhores nos parâmetros em geral, principalmente para maciez, porém existem variações entre cortes maturados comercializados, tendo em vista a diferença entre frigoríficos, grupos genéticos, alimentação, entre outros.

Apoio: FAPESP e CNPq.