

**Análise sensorial descritiva quantitativa e preferência de contra-filé bovino
(*Longissimus dorsi*) maturado e resfriado**

V. M. Alessio¹; L. L. L. Pinto¹; B. C. N. Silva¹; R. T. Nassu²; M. R. Verruma-Bernardi¹,
¹Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de São Carlos, Brasil, ²Embrapa Pecuária Sudeste, Brasil.

A qualidade é um fator essencial no ato da compra, especificamente no caso das carnes. Os principais atributos de qualidade valorizados pelo consumidor de carne são palatabilidade, aparência, conveniência, nutrição e a segurança alimentar. Dentre os atributos sensoriais, a maciez é um dos mais importantes. A produção de gado de corte no Brasil baseia-se principalmente na utilização de zebuínos puros ou cruzados, cuja carne é menos macia daquela proveniente de raças européias. Uma alternativa para melhorar este atributo sensorial e o processo comercial de maturação, que consiste em manter a carne embalada a vácuo sob temperaturas próximas a 0°C, favorecendo 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 quatro amostras de contra-filé bovino, duas resfriadas (codificadas como CFR1 e CFR2) e duas maturadas (codificadas como CFM1 e CFM2) por meio de análise descritiva quantitativa (ADQ) e análise de preferência (aparência, aroma, sabor e textura). Na ADQ, foram selecionados 12 provadores, os termos descritores utilizados foram: quanto à aparência (cor marrom, presença de nervos, grau de hidratação), aroma (característico de carne bovina, sangue), sabor (característico de carne bovina, salgado, fígado, gordura, metálico) e textura (maciez, suculência, fibrosidade, fígado). No teste de preferência, participaram 80 provadores não-treinados, utilizando uma ficha com escala hedônica de nove pontos. Os dados gerados foram analisados por meio do pacote estatístico XLSTAT utilizando a Análise de Componentes Principais (PCA). Os atributos que apresentaram variabilidade foram a cor marrom, aroma e sabor característicos, maciez e suculência, esses dois últimos apresentando presença positiva nas amostras maturadas. Os componentes principais 1 e 2 explicaram juntos 88,62% da variação entre as amostras, sendo a fibrosidade e a intensidade da cor marrom os atributos que diferenciaram as amostras resfriadas das maturadas. Dos demais atributos, a maciez, a textura e o sabor de fígado apresentaram maiores vetores de influência sobre as amostras maturadas. 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. O estudo mostrou que os atributos de textura e sabor, nas duas análises, foram aqueles de maior variabilidade e mais aceitos nas amostras maturadas.

Palavras chave: contra-filé, maturação, ADQ, análise de preferência.

Financiamento: Bolsa I.C FAPESP 2009/05429-0 e CNPq /UFSCar.