

**Análise sensorial alcatra bovina maturada pela técnica do Perfil Livre**B. C. N. Silva¹, V. M. Alessio¹, L. L. L. Pinto¹, M. T. M. T. Borges¹, R. T. Nassu², M. R. Verruma-Bernardi¹¹Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de São Carlos, Brasil, ²Embrapa Pecuária Sudeste, Brasil.

A qualidade percebida é fator essencial no ato da compra, sendo um condicionante do consumo. Dentre os atributos sensoriais mais exigidos hoje pelo consumidor estão a maciez, firmeza, suculência e cor. Dentre os atributos a maciez assume posição de destaque dentro de uma matriz de qualidade da carne bovina, sendo considerada como a característica sensorial de maior influência na aceitação da mesma por parte dos consumidores. A maturação melhora as características sensoriais da carne. O objetivo do presente trabalho foi analisar sensorialmente duas marcas comerciais de alcatra (*gluteus medius*), sendo que para cada marca uma amostra maturada e uma resfriada, codificadas da seguinte maneira: marca 1: corte resfriado (AR1) e maturado (AM1); marca 2: corte resfriado (AR2) e maturado (AM2). Para a análise sensorial foi utilizada a metodologia do Perfil Livre. Esta pode ser empregada sem o treinamento de provadores, pois eles geram os descritores da amostra livremente, desde o princípio até o final da avaliação. O desenvolvimento da terminologia descritiva das amostras foi realizado da seguinte maneira: cada provador elaborou uma ficha de avaliação para as amostras com uma lista de descritores específicos individualizados e doze provadores analisaram as quatro amostras. As amostras foram submetidas ao tratamento térmico em forno pré-aquecido a 180°C até atingir a temperatura de 75°C no centro geométrico, controlado por termopares. A ordem de apresentação das amostras, codificadas com números aleatórios dentro de cada sessão, foi balanceada com o objetivo de minimizar o efeito da posição dos julgamentos. Os dados gerados pela técnica do Perfil Livre, inclusive aqueles referentes ao desempenho dos provadores, foram analisados por meio do pacote estatístico XLSTAT utilizando a Análise de Procrustes Generalizada (GPA). Os doze provadores que participaram do estudo do Perfil Livre levantaram 10 atributos, sendo eles com seus respectivos números de citações: cor, umidade, presença de nervos, aroma característico, aroma de sangue, sabor característico de carne, sabor de gordura, maciez, suculência e fibrosidade. Todos os provadores citaram no levantamento a maciez e a cor, confirmando a importância desses atributos na qualidade percebida, o que influencia diretamente na compra da carne. Os atributos fibrosidade e presença de nervos apresentaram-se em uma dimensão separada dos demais atributos, destacando-se com maiores valores para a amostra AR2, enquanto que as outras três amostras (AR1, AM1 e AM2) apresentaram comportamento semelhante em relação aos atributos em analisados. Os resultados desta análise mostraram que os atributos de fibrosidade e presença de nervos foram relevantes na diferenciação entre cortes maturados e resfriados.

Palavras chave: consumidor, atributos, carne maturada.**Financiamento:** Bolsa I.C FAPESP 2009/05429-0 e CNPq /UFSCar.