

**NOME DO PRIMEIRO AUTOR****VIVIANE MARIA OLIVEIRA DOS SANTOS FERREIRA**

5ª Jornada Científica da Embrapa Gado de Corte  
21 a 23 de outubro de 2009

Campo Grande - MS

**TÍTULO****AValiação sensorial em carnes PSE (mole, pàlida e exsudativa) de suínos****AUTORES**

FERREIRA, V. M. O. S. (1)\*; CALDARA, F. R. (2); FEIJÓ, G. L. D. (3); SANTIAGO, J. C. (1); GARCIA, R. G. (4); JUNIOR, F. M. V. (4); PAZ, I. C. L. A. (4); REZENDE, M. A. (5); SUNADA, N. S.(1); SANTOS, L. S. (6)

**CHAMADA DE RODAPÉ**

(1)\* Alunas de Mestrado em Zootecnia Faculdade de Ciências Agrárias/FCA/UFGD [eviviane@uol.com.br](mailto:eviviane@uol.com.br) (2) Docente Orientador Faculdade de Ciências Agrárias/FCA/UFGD. (3) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. (4) Docentes da Faculdade de Ciências Agrárias/FCA/UFGD. (5) Bolsista CNPq na Embrapa Gado de Corte. (6) Aluno de graduação em zootecnia Faculdade de Ciências Agrárias/FCA/UFGD

**RESUMO**

O atual sistema de produção de suínos, tem levado a mudanças na composição da carcaça, aumentando consideravelmente o percentual de carne magra, ocasionando com isso modificações evidentes tanto na percepção sensorial, como bioquímica do músculo. Um dos efeitos desse processo é o aumento na ocorrência da síndrome PSE (do Inglês *pale, soft, exudative*). A carne PSE representa um grande problema de qualidade para a indústria de carne suína, devido às perdas econômicas que pode acarretar, principalmente por afetar os músculos de maior valor comercial. O objetivo desse estudo foi avaliar as características sensoriais da carne PSE em suínos. Em um abatedouro comercial foram avaliadas 964 carcaças por aferição de pH aos 45 minutos após o abate (pH<sub>45</sub>). Carcaças com pH<sub>45</sub> ≤ 5,8 foram classificadas como PSE e aquelas cujo pH<sub>45</sub> foi > 5,8 foram classificadas como normais. Foram coletadas amostras do músculo *Longissimus dorsi* de 13 carcaças diagnosticadas como PSE e 13 consideradas normais, após 24 horas de resfriamento. Foi realizada a avaliação sensorial dos dois tipos de carne para os seguintes parâmetros - maciez, palatabilidade e suculência - por um painel de cinco degustadores treinados, que atribuíram valores de 01 (carne extremamente dura, sem suculência e sabor extremamente desagradável) a 09 (carne extremamente macia, suculenta e saborosa). Não foram observadas diferenças significativas (P>0,05), entre os dois tipos de carne para os parâmetros avaliados. Ambas as carnes foram consideradas como macias (6,85 e 6,33, P>0,1308), com suculência abaixo da média (4,67 e 4,60, P>0,5695) e palatabilidade acima de média (6,11 e 6,33, P>0,7013), respectivamente para normais e PSE. Conclui-se que, as conhecidas alterações nas propriedades físicas sofridas pela carne PSE ao longo do processo de transformação do músculo em carne não foram perceptíveis pelo painel de degustação.

**PARCERIA/APOIO FINANCEIRO**

Embrapa Gado de Corte, FCA/UFGD, CNPq

\*autor correspondente