

Aceitação sensorial de carne bovina proveniente de animais de diferentes grupos genéticos, terminados a pasto ou confinamento - testes preliminares para preparação de amostra

Amanda Carolina Perseguini¹; Cíntia Alessandra Matiucci Pereira²; Renata Tiekko Nassu³

¹Bolsista PIBIC/UNICEP, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, amanda_carolina_perseguini@hotmail.com;

²Docente, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP;

³Pesquisadora, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A análise sensorial é definida como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar, e interpretar reações das características dos alimentos e dos materiais de forma que são percebidas pelos sentidos da visão, do olfato, do gosto, do tato e da audição, segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT,1993). Este trabalho teve como objetivo padronizar a preparação de amostras para teste de aceitação sensorial de carne bovina, proveniente de animais de diferentes grupos genéticos, terminados a pasto ou confinamento. Foram realizados testes para tamanho da amostra, recipientes para preparação da amostra, quantidade de óleo de soja, quantidade de sal e tempo de preparação. Nos primeiros testes, os bifes foram cortados com 2,5 cm de espessura, originados de uma peça de contra filé, que foi cortada ao meio, e depois a metade cortada em dois, e tudo foi higienizado antes de entrar em contato com a carne, sendo as mãos do manipulador, a bancada com a pia, tábuas, régua e facas. De início, para preparação foi estipulado o uso de assadeiras, que logo foi eliminada, pois em vez de grelhar, ela iria cozinhar o bife, portanto, foi padronizado o uso de frigideiras. Foram realizados testes para determinação da quantidade de sal e óleo a serem utilizados. No início, foi estipulado 1g de sal e 5 mL de óleo. No meio da preparação (que começou com fogo alto, até o óleo esquentar, depois foi abaixado), foi necessário acrescentar mais 10 mL de óleo, totalizando 15 mL nesse primeiro teste. Também foi utilizado o termômetro de espeto, que foi colocado no centro geométrico do bife, para verificar se os bifes chegaram a 75°C, temperatura considerada ideal e segura para teste sensorial. O tempo obtido para alcance desta temperatura foi de 16 minutos de preparação. Em um segundo teste foram utilizados bifes de 2,0 cm de espessura e temperados com 1g de sal e 20 mL de óleo. Foi observado que o bife com 2,0 cm de espessura atingiu os 75°C mais rápido que o de 2,5 cm, no tempo de 9 minutos, mas o ideal foi deixar até 12 minutos para que a aparência do bife ficasse melhor, já que se trata de um teste de aceitação sensorial. Tendo em vista que foi considerada excessiva a quantidade de 1g de sal, foi realizado um teste utilizando-se 0,5 g de sal, cujo sabor ficou ideal. Após um primeiro teste sensorial, decidiu-se utilizar bifes maiores, e a quantidade de sal voltou a ser de 1g. Portanto, foi estipulado que para os testes sensoriais de aceitação, a preparação das amostras será da seguinte maneira: utilização de frigideiras, tamanho do bife com 2,0 cm de espessura no tamanho da peça, preparo com 1g de sal e 20 mL de óleo de soja e tempo de preparo de 16 minutos (sendo 4 minutos de cada lado alternados, até dourar), até que seja atingida a temperatura de 75°C.

Apoio financeiro: Embrapa

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários