

## **Análise sensorial da carne bovina proveniente de animais cruzados terminados a pasto ou confinamento**

João Paulo Burian<sup>1</sup>; Renata Tiekko Nassu<sup>2</sup>; Rymer Ramiz Tullio<sup>2</sup>; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira<sup>3</sup>; Tatiana Maria Kuba<sup>1</sup>; Bianca Maria da Silva Jacob<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Aluno (a) de graduação em Nutrição, Bolsista PIBIC/Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP; jaoburian@hotmail.com;

<sup>2</sup>Pesquisador (a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

<sup>3</sup>Assistente A, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

O controle de qualidade da carne bovina é muito importante, visto que o Brasil ocupa o segundo lugar no ranking mundial de sua produção e consumo, e é o seu maior exportador mundial. A qualidade da carne pode ser determinada pela combinação dos atributos sensoriais, tais como, sabor, suculência, textura, maciez e aparência. A tendência de mercado voltado para carnes de melhor qualidade, com consumidores dispostos a pagar mais por um bom produto, aumenta a necessidade de utilizar metodologias que permitam analisar suas características qualitativas e organolépticas. Dentre os fatores que determinam a qualidade da carne estão os atributos sensoriais e, dentre esses, a maciez é o mais valorizado pelo consumidor. Sabe-se que o genótipo do animal e o sistema de produção são fatores *ante-mortem* que atuam sobre a maciez e sabor da carne. O objetivo desse trabalho foi comparar através de análise sensorial a qualidade da carne bovina de animais cruzados terminados em confinamento ou a pasto. Para esta análise foram selecionadas aleatoriamente cinco amostras de cada um dos 16 tratamentos, cujas amostras foram provenientes de machos ou fêmeas, terminados a pasto ou confinamento, filhos de animais onde o grupo genético dos touros (GGT) variava entre Angus (AN) ou Limousin (LI), e o grupo das vacas entre Angus x Nelore (TA) ou Simental x Nelore (TS). Os atributos avaliados foram: aroma característico de carne bovina (ACCB), aroma estranho (AREST), sabor característico de carne bovina (SCCB), sabor estanho (SABEST), maciez (MZ) e suculência (SL). Não houve efeito de grupo genético do touro (GGT), grupo genético da vaca (GGV), sexo e terminação (term) nos atributos ACCB, AREST e SCCB. O sexo influenciou o atributo SABEST, com os animais machos apresentando maior SABEST. Houve uma interação tripla entre GGT, GGV e term. O GGT e a combinação dos efeitos GGT, GGV, sexo e terminação influenciaram o atributos MZ e SL, enquanto que a terminação também influenciou a MZ. A carne considerada mais macia foi a de GGT Angus, terminados em confinamento. Uma interação entre os efeitos GGT e sexo foi observada para SL. Os animais com carne mais suculenta foram os de GGT AN x GGV TA. A carne de animais LI combinados com as mesmas vacas TA, não foi mais suculenta que a carne de animais da combinação de Angus x TA.

**Apoio financeiro:** Embrapa e CNPq (126718/2011-3).

**Área:** Qualidade de Produtos Agropecuários