

## Aceitação sensorial da carne bovina de animais cruzados entre raças adaptadas e não adaptadas

Vanessa Cristina Francisco<sup>1</sup>; Renata Tieko Nassu<sup>2</sup>; Gerlane Ferreira de Brito<sup>3</sup>; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira<sup>4</sup>; Dario Pini Zenatti<sup>1</sup>; Amanda Carolina Perseguini<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Aluno(a) de graduação em Farmácia, Bolsista PIBIC/Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, vanessacristina15@yahoo.com.br.

<sup>2</sup> Pesquisadora, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

<sup>3</sup> Aluna de mestrado em Zootecnia, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, SP.

<sup>4</sup> Analista B, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

<sup>5</sup> Aluna de graduação em Nutrição, Bolsista PIBIC/UNICEP, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP.

Além de liderar o mercado de importação, o Brasil também é um dos maiores consumidores de carne bovina, para isso é necessário manter a qualidade da carne e aperfeiçoar os atributos sensoriais como maciez, sabor e aroma, a fim de atender um mercado cada vez mais exigente. O aumento da proporção de *Bos taurus* no rebanho brasileiro por meio de cruzamento com raças adaptadas ao clima tropical pode melhorar a qualidade da carne. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial da carne bovina, de animais provenientes do cruzamento entre raças adaptadas e não adaptadas. Foram utilizados 120 bezerros machos e fêmeas, filhos de Vacas Nelore (NX), ½ Angus x ½ Nelore (TA) e ½ Senepol x ½ Nelore (SN) acasaladas com touros Canchim (CX), Hereford (RX) ou Pardo Suíço (PX). Considerado o Nelore (raça zebuína) como 100% adaptada e as raças taurinas como não adaptadas, os bezerros produzidos apresentaram proporções de adaptação que variaram de 25 % a 68,75%. Os animais foram abatidos com o mesmo grau de acabamento de 5 mm de espessura de gordura, determinado por ultra-sonografia. Do músculo *longissimus dorsi* da meia carcaça esquerda, foi retirada uma fração entre a décima segunda e décima terceira costelas. As amostras retiradas foram separadas por tratamento e divididas aleatoriamente em quatro sessões de aceitação sensorial. Cada bife com 2,5 cm de espessura foi temperado com 1,5 g de sal e submetido a tratamento térmico em forno combinado (calor seco ou úmido) da marca TEDESCO®, pré-aquecido a 180°C. Em cada bife foi colocado um termopar em seu centro geométrico e monitorado até atingir a temperatura interna de 75°C. As amostras foram retiradas e cortadas em cubos, rapidamente embrulhadas em papel alumínio e mantidas em banho maria a 65°C. Em cada sessão as amostras foram apresentadas em bandejas acompanhadas por pão, para remoção de sabor residual, e água, para lavagem do palato. As características da qualidade sensorial da carne foram analisadas por meio de análises de variância (ANOVA), utilizando-se modelos estatísticos que incluíram os efeitos: raça do touro, grupo genético da vaca, sexo e interações pertinentes, além do resíduo. Foi realizado o estudo das médias através do teste SNK (Student-Newman-Keuls). No atributo sabor os valores variaram entre 6,6 e 7,7; para textura, a variação ficou entre 5,6 e 8,1; em aceitação global os valores variaram de 6,2 e 7,9. Foi concluído que houve influência do grupo genético e do sexo do animal em relação aos atributos avaliados. Novilhas provenientes dos cruzamentos de touro Hereford e vaca ½ Senepol x ½ Nelore (RXSNF) obtiveram os valores mais elevados para os atributos sabor, textura e aceitação global, enquanto que animais machos filhos de pai Pardo Suíço e mãe ½ Senepol x ½ Nelore (PXSNM) obtiveram os valores mais baixos para os mesmos atributos.

**Apoio financeiro:** Embrapa.

**Área:** Qualidade de Produtos Agropecuários.