

Influência da posição da retirada da amostra nos parâmetros da qualidade da carne

Dario Pini Zenatti¹; Renata Tieko Nassu²; Alexandre Berndt²; Cíntia Alessandra Matiucci Pereira³; Vanessa Cristina Francisco¹; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁴; Amanda Carolina Perseguini⁵; Edvania Moura Silva⁵; Gerlane Brito⁶

¹ Alunos de graduação em Farmácia, Bolsistas PIBIC, Universidade Central Paulista, São Carlos, SP, dariozenatti@hotmail.com.

² Pesquisadores, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

³ Docente, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP.

⁵ Analista, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

⁶ Aluna de graduação em Nutrição, Bolsista PIBIC/ Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP.

⁷ Aluna de mestrado em Zootecnia, UNESP, Jaboticabal, SP.

O Brasil é o maior exportador de carne bovina, com uma participação de 30% no mercado mundial. Em um contexto de qualidade, a maciez é ponto fundamental e representa uma posição de destaque dentro de uma matriz de qualidade da carne bovina, sendo a característica sensorial de maior influência na aceitação de carne por parte dos consumidores. No método tradicional para determinação da força de cisalhamento ocorrem muitas variações entre os resultados, esse trabalho foi desenvolvido para verificar onde ocorre a maior variação desses resultados, se na parte periférica ou na parte central das amostras. Os objetivos foram avaliar qual a influência da posição do bife na peça de contrafilé e no forno, respectivamente na força de cisalhamento e na perda por cocção, bem como avaliar a influência da posição em que o cilindro foi retirado do bife durante amostragem na força de cisalhamento. Para o experimento foram utilizadas 10 peças de contra filé (músculo *Longissimus dorsi*). As peças foram descongeladas em geladeira, em seguida, foram realizados os cortes dos bifés com 2,5 cm de espessura cada. Obteve-se 10 bifés de cada peça. As amostras foram pesadas *in natura* antes da cocção, e assadas em forno elétrico a 180°C. Ao atingirem 70°C foram retiradas do forno e anotou-se o tempo de cozimento de cada amostra (conforme iam saindo do forno). O controle da temperatura interna das amostras foi realizado através de um termopar metálico inserido na região central destas. Após total resfriamento, pesaram-se as amostras. Calculou-se a diferença de peso da amostra antes e depois da cocção. Estas amostras foram embrulhadas em filmes de PVC e deixadas por 12 horas na geladeira. Após esse período, com o auxílio de um amostrador adaptado a uma furadeira, foram retirados 10 cilindros de 1,27 cm de diâmetro, identificados pelas letras A à J, por amostra, para análise de força de cisalhamento. Os cilindros foram retirados paralelamente ao sentido longitudinal das fibras musculares. Para cada amostra (bife) calculou-se a média de força de cisalhamento com precisão de 2 casas decimais. Portanto observou-se que a posição dos cilindros e o tempo de cozimento interferiram nos resultados da força de cisalhamento, mas a posição das amostras na peça de contrafilé e no forno não interferiram neste parâmetro. Na perda por cocção, a posição na peça e o tempo de cozimento influenciaram os resultados obtidos, mas a posição em que as amostras foram inseridas no forno não afetou este parâmetro. Concluiu-se principalmente que a melhor posição para a obtenção dos cilindros é na parte central das amostras por apresentar resultados intermediários para força de cisalhamento.

Apoio financeiro: CNPq.

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários.