

Colorimetria e efeito da região anatômica do músculo *Longissimus dorsi* na qualidade da carne

Primeiro autor: Giancarlo de Moura Souza

Demais autores: Souza, G. M.^{1}; Torres Junior, R. A. A.²; Bonin, M. N.³; Ferraz, A. L. J.⁴; Surita, L. M. A.⁵; Gomes, F. J.⁶; Feijó, G. L. D.²*

Resumo

Medidas colorimétricas são indicativas da qualidade da carne bovina, estando relacionadas à aparência geral do produto, fator primordial na decisão de compra. Além disso, podem estar relacionadas com outros aspectos sensoriais. O objetivo foi estudar as correlações entre medidas colorimétricas e valores de força de cisalhamento, assim como avaliar o efeito de duas regiões do músculo *Longissimus dorsi* sobre essas características. Utilizou-se amostras de 97 animais cruzados, sendo três obtidas na região da 5^a costela e três na região da 12^a, submetidas a maturação por 0, 7 ou 14 dias. Foram realizadas medidas colorimétricas conforme o sistema CIELAB modificado. Os dados foram analisados pelos procedimentos GLM e CORR dos SAS. Foram observadas correlações leves ($P < 0,05$) entre a força de cisalhamento e os teores de vermelho e amarelo na carne, sendo positiva (0,12) com o a^* e negativa (-0,16) com o b^* . Também foi encontrada correlação ($P < 0,05$) entre tempo de maturação e os valores de L^* (0,319), a^* (-0,483) e b^* (-0,174), indicando que carnes maturadas tendem a apresentar maior

(1) Bolsista DTI – CNPq, giancarlomoura@gmail.com. (2) Pesquisadores da Embrapa Gado de Corte. (3) Bolsista DCR Fundect/CNPq. (4) Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - UEMS. (5) Graduanda em Zootecnia da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS. (6) Doutorando da Universidade Estadual Paulista – UNESP/Jaboticabal. * Autor correspondente.

luminosidade e menores teores de vermelho e amarelo, possivelmente pela perda de líquido intracelular durante a proteólise e pelo processo oxidativo que reduz os teores de vermelho e amarelo. Foi observada interação ($P < 0,05$) entre a região do *Longissimus dorsi* e o tempo de maturação tanto para as variáveis colorimétricas quanto para a força de cisalhamento. Em termos gerais houve diferença na intensidade de resposta. Enquanto que os resultados da maturação foram mais intensos sobre a força de cisalhamento na 12ª costela, os valores colorimétricos foram mais intensos com a maturação das amostras da 5ª costela. Conclui-se que as avaliações de cor podem proporcionar a identificação de carnes de melhor qualidade, influenciando tanto no momento da aquisição quanto no momento do consumo da carne bovina.

Parceria / Apoio financeiro

Embrapa Gado de Corte, UEMS, UNESP, e CNPq.