

Estudo da influência de condições de análise na determinação de força de cisalhamento de carne bovina

ZENATTI, D. [1]; PERSEGUINI, A.C. [2]; FRANCISCO, V. C. [3]; FERREIRA, A. U.C. [4]; PEREIRA, C. A. M. [5]; Renata T. Nassu [6]

[1] Embrapa Pecuária Sudeste; [2] Embrapa Pecuária Sudeste - Laboratório de qualidade de carne; [3] Embrapa Pecuária Sudeste; [4] Embrapa Pecuária Sudeste; [5] Centro Universitário Central Paulista - UNICEP; [6] Embrapa Pecuária Sudeste

Contato: dariozenatti@hotmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

Dentre as características de qualidade da carne bovina, a maciez é considerada a mais importante na aceitação da carne pelos consumidores. A coleta e o preparo da amostra são etapas importantes para se obter resultados consistentes e reprodutíveis da força de cisalhamento, que mede a maciez da carne. Este trabalho teve como objetivo avaliar a influência de alguns parâmetros de análise na determinação da força de cisalhamento em carne bovina. A influência da amostra, da posição do bife no músculo, a posição em que os bifes foram cozidos no forno e o tempo de cozimento foram estudados. As amostras foram cozidas em forno elétrico industrial a 180°C até atingir a temperatura interna de 70°C e a força de cisalhamento foi medida com texturômetro utilizando lâmina Warner-Bratzler. A força de cisalhamento (FC) variou de 0,97 a 15,79 kgf/cm², apresentando uma média de 4,81 kgf/cm². A posição do bife na amostra e a posição do bife no forno não influenciaram a força de cisalhamento ($p > 0,05$). Foram encontradas diferenças significativas ($p < 0,05$) para amostra, posição do cilindro no bife e classe de tempo de cozimento. Diferentes amostras apresentaram variação entre os valores de força de cisalhamento (2,77 a 7,14 kgf/cm²). Foi também constatado que quanto maior o tempo de cozimento, maior se apresentou o valor de força de cisalhamento. Cilindros retirados nas extremidades do bife apresentaram valores extremos de maciez, concluindo-se que para esta análise, a retirada dos cilindros para a análise deve ser na região central.

Palavras-chave: carne bovina; QUALIDADE; força de cisalhamento

Simpósio
Latino
Americano de
Ciência de
Alimentos

10
slaca

*Ciência
de Alimentos:
Impacto
na Nutrição
e Saúde*

03 a 06 | Novembro | 2013

Unicamp | Campinas | São Paulo | Brasil

