

# Correlação entre medidas de qualidade de carne realizadas na altura da 5<sup>a</sup> e 12<sup>a</sup> costelas de bovinos cruzados

*Primeiro autor: Lucy Mery Antônia Surita*

*Demais autores: Surita, L. M. A.<sup>1\*</sup>; Bonin, M. N.<sup>2</sup>; Ferraz, A. L. J.<sup>3</sup>; Souza, G. M.<sup>4</sup>; Feijó, G. L. D.<sup>5</sup>*

## Resumo

No Brasil, as carcaças são cortadas entre a 5<sup>a</sup> e 6<sup>a</sup> costelas, por isso, medidas de qualidade de carne comumente realizadas na região da 12<sup>a</sup> costela acabam comprometendo o valor comercial do contrafilé. Objetivou-se, com este estudo, avaliar a correlação entre medidas de qualidade de carne realizadas com amostras obtidas na altura da 5<sup>a</sup> e da 12<sup>a</sup> costelas. Foram utilizadas amostras do músculo *Longissimus* de 97 animais cruzados, machos e fêmeas, terminados em confinamento e abatidos ao redor de dois anos de idade. Em cada sitio anatômico (5 ou 12), foram avaliados o marmoreio (MAR5 e MAR12) e a força de cisalhamento (FC) aos zero (FC5\_0 e FC12\_0), sete (FC5\_7 e FC12\_7) e 14 dias de maturação (FC5\_14 e FC12\_14). As correlações foram calculadas com o PROC CORR do SAS. Foi encontrada correlação de 0,54 ( $P < 0,0001$ ) entre MAR5 e MAR12. As correlações entre a FC12 e FC5 aos zero e sete dias de maturação foram próximas e ao redor de 0,45 ( $P < 0,0001$ ). Já para FC5\_14 e FC12\_14 a correlação foi de 0,30 ( $P < 0,02$ ). A relação entre marmoreio e maciez pode ser observada pelos valores de correlação entre MAR5 com FC5\_0 e FC5\_14

(1) Graduanda de Zootecnia da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS, lucymerysurita@hotmail.com. (2) Bolsista DCR – CNPq. (3) Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. (4) Bolsista Apoio Técnico CNPq. (5) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte. \* Autor correspondente.

que foi de aproximadamente  $-0,30$  ( $P < 0,01$ ) e com  $FC5\_7$  de  $-0,49$  ( $P < 0,0001$ ). As correlações entre  $MAR12$  e  $FC12$  também indicaram redução na  $FC$  com o aumento do  $MAR$  ( $P < 0,05$ ), sendo de  $-0,21$ ,  $-0,08$  e  $-0,25$  para  $FC12\_0$ ,  $FC12\_7$  e  $FC12\_14$ , respectivamente. As correlações negativas são benéficas, pois indicam que ao aumentar a quantidade de marmoreio na carne há melhora na maciez (redução da  $FC$ ). Existe correlação entre medidas de qualidade de carne realizadas na 5ª e na 12ª costelas. As medidas da 5ª costela podem ser utilizadas para avaliações de qualidade de carne em sistemas industriais brasileiros sem o comprometimento da rotina de abate.

### **Parceria / Apoio financeiro**

Embrapa Gado de Corte.