

## **INFLUÊNCIA DA DIETA NA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS CRUZADOS.**

FRANCISCO, V. C. (AUTOR PRINCIPAL); SILVA, M. L. P. (CO-AUTOR); ZENATTI, D. P. (CO-AUTOR); PERSEGUINI, A. C. (CO-AUTOR); FERREIRA, A. U. C. (CO-AUTOR); PEREIRA, C. A. M. (CO-ORIENTADOR); NASSU, R. T. (ORIENTADOR)

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - (UNICAMP); CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA - (UNICEP); UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - (UNESP); UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - (UFC)

A maciez e o sabor são as características sensoriais mais valorizadas pelos consumidores de carne bovina. O aumento da proporção de *Bos taurus* (raças européias) no rebanho brasileiro por meio de cruzamento com raças adaptadas ao clima tropical e modificações na dieta podem melhorar a qualidade da carne. Este trabalho avaliou a qualidade físico-química e sensorial da carne de novilhas, filhas de vacas cruzadas  $\frac{1}{2}$  Angus  $\frac{1}{2}$  Nelore ou  $\frac{1}{2}$  Simental  $\frac{1}{2}$  Nelore acasaladas com touros Hereford, terminadas em confinamento e submetidas a duas diferentes dietas. A qualidade da carne foi determinada por meio de métodos físico-químicos: cor objetiva, capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PPC), pH e força de cisalhamento. Para a análise sensorial foi aplicada o método descritivo quantitativo, avaliando atributos de aroma (aroma característico de carne bovina, intensidade de aroma estranho e categoria de aroma estranho), sabor (sabor característico de carne bovina, intensidade sabor de estranho e categoria de sabor estranho) e textura (maciez e suculência). Um painel treinado avaliou as amostras por meio de uma escala estruturada de 9 pontos. Os valores obtidos variaram de 5,38 a 5,53 para pH; de 71,08 a 82,33 para CRA; de 17,56 a 35,38 para PPC; de 36,68 a 42,61 para L\*; de 4,37 a 10,18 para a\*; de 13,65 a 20,02 para b\* e de 5,55 a 11,61 kgf/cm<sup>2</sup> para força de cisalhamento, as análises físico-químicas não apresentaram diferença significativa, com exceção para b\*. Foram observadas interações entre o grupo genético da vaca e a dieta na análise sensorial, apresentado diferença significativa nos atributos maciez e sabor característico de carne bovina. A dieta B menos energética influenciou no aroma característico de carne bovina. Conclui-se que os cruzamentos entre diferentes grupos genéticos e as modificações nas dietas podem influenciar na qualidade final da carne bovina. Palavras chave: qualidade da carne bovina, métodos físico-químicos e análise sensorial