Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão

ANÁLISE SENSORIAL MEDIANTE TESTE TRIANGULAR DA CARNE DE BOVINOS SUBMETIDOS A DIFERENTES SISTEMAS DE TERMINAÇÃO

Djenifer Kipper, Élen Silveira Nalério, Citieli Giongo, Fernando Flores Cardoso

Resumo

A análise sensorial é uma das principais formas de controlar a qualidade de um alimento, sendo assim as características sensoriais da carne estão relacionadas com maciez, suculência, sabor e aroma. Essas características podem ser influenciadas por diversos fatores intrínsecos e extrínsecos, onde o sistema de alimentação é considerado um dos fatores de maior importância, exercendo efeito significativo sobre o aroma e o sabor da carne. Desta maneira, o objetivo deste trabalho foi avaliar se houve diferença quanto ao sabor de amostras de animais da raça Brangus mantidos em confinamento (60% silagem de milho e sorgo e 40% concentrado) e pastagem (Aveia- preta e Azevém), mediante teste triangular aplicado a julgadores treinados. A análise sensorial foi realizada no músculo Semitendinoso no Laboratório de Carnes da Embrapa Pecuária Sul, através de equipe selecionada de 11 julgadores, sendo estes funcionários da própria empresa. As amostras foram inicialmente descongeladas sob refrigeração em temperatura média de 4ºC por 24 horas e posteriormente foram preparadas em forno convencional até atingirem temperatura no centro geométrico igual a 71°C, estas foram cortadas em pedaços uniformes, embrulhadas em papel alumínio e mantidas aquecidas até serem servidas. As amostras foram então servidas aos julgadores em cabines individuais de forma sequencial. O teste aplicado foi o triangular onde os julgadores foram desafiados a identificar possível diferença entre os tratamentos aplicados, com duas repetições por julgador, totalizando 22 julgamentos. Os resultados foram obtidos através do número de julgamentos certos e errados em relação aos julgamentos totais, onde o número de acertos foi analisado estatisticamente de acordo com a tabela de Roessler, onde se obteve 16 acertos. A partir dos resultados obtidos foi possível discernir entre as amostras a um nível de significância de 0,1 %, mostrando que os sistemas de terminação influenciam na qualidade sensorial da carne.

Apontamentos

Não há apontamentos.

Open Journal Systems

Ajuda do sistema

USUÁRIO

Login

Senha

Lembrar usuário

Acesso

NOTIFICAÇÕES

- Visualizar
- Assinar / Cancelar assinatura de notificações

CONTEÚDO DA REVISTA

Pesquisa

Todos

Pesquisar

Procurar

- Por Edição
- Por Autor
- Por título
- Outras revistas

TAMANHO DE FONTE

INFORMAÇÕES

- Para leitores
- Para Autores
- Para Bibliotecários