

Avaliação da qualidade sensorial de carne de Borrego Terrincho. Efeito do sexo e do peso da carcaça

Rodrigues¹, S., Pereira¹, E., Silva², S., Santos², V., Azevedo², J. e Teixeira¹, A.

¹CIMO, Escola Superior Agrária/Instituto Politécnico de Bragança, Qta Sta Apolónia Apt 1172 5301-855 Bragança.

²CECAV, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Qta de Prados Apt 1013 5001-801 Vila Real



Objectivo:

Este trabalho tem como objectivo avaliar o efeito do sexo e do peso da carcaça na caracterização sensorial da carne de um produto DOP, o Borrego Terrincho.



Material e métodos:

- 28 fêmeas e 29 machos da raça Churra da Terra Quente (CTQ).
- Três categorias de peso de carcaça, fêmeas: A (3 a 4,5 kg), B (4,6 a 6 kg), C (6,1 a 9 kg); machos: A (3,4 a 5 kg), B (5,3 a 6,2 kg) e C (6,3 a 9,1 kg).
- Análise sensorial por Painel de provadores treinado de 11 elementos, em 5 sessões.
- Avaliação de amostras da região lombar do músculo MTL, maturadas 72h, envolvidas em papel de alumínio e

marcadas com códigos aleatórios de 3 dígitos.

- Atributos sensoriais avaliados:

- dureza, suculência, intensidade e qualidade do flavour, intensidade do odor, fibrosidade, intensidade do sabor doce e aceitabilidade geral.

- Análise Procrustea Generalizada, usando software XLSTAT versão demo 2009, um *add in* do Microsoft Office Excel.

Resultados:

Figura 1: Configuração consenso: coordenadas das amostras de carne dos diferentes grupos de animais e correlações entre os parâmetros sensoriais e os dois primeiros factores

- Os primeiros dois eixos principais da configuração consenso explicaram 68,2% da variação total entre amostras.

- A correlação entre os parâmetros sensoriais e os factores 1 e 2 indica que o odor, a dureza, a intensidade do *flavour* e a fibrosidade estão alta e negativamente correlacionados com o factor 1, ao mesmo tempo a suculência e a aceitabilidade geral estão alta e positivamente correlacionadas com o mesmo factor/eixo.

- Pode observar-se uma gradação da carne de animais de peso de carcaça diferente no factor 1, da esquerda para a direita, aparecem primeiro os mais pesados (FC e MC), depois os de peso mediano (FB e MB) e por fim, mais à direita os mais leves (FA e MA).

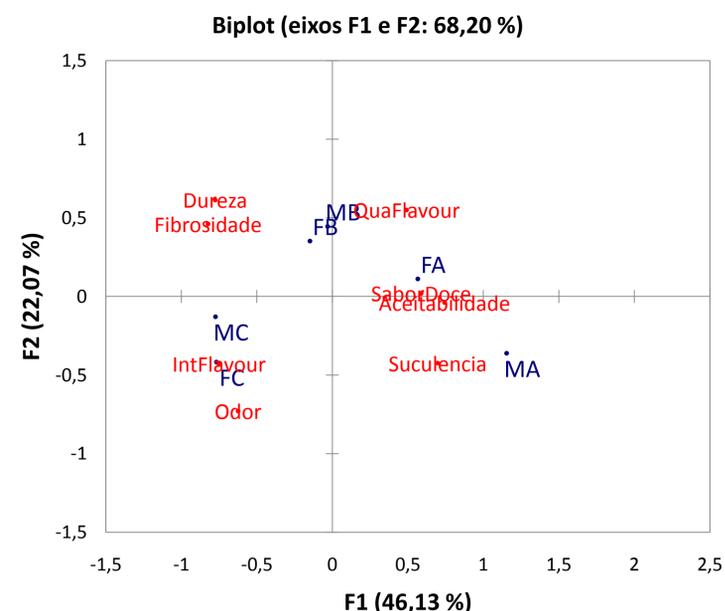
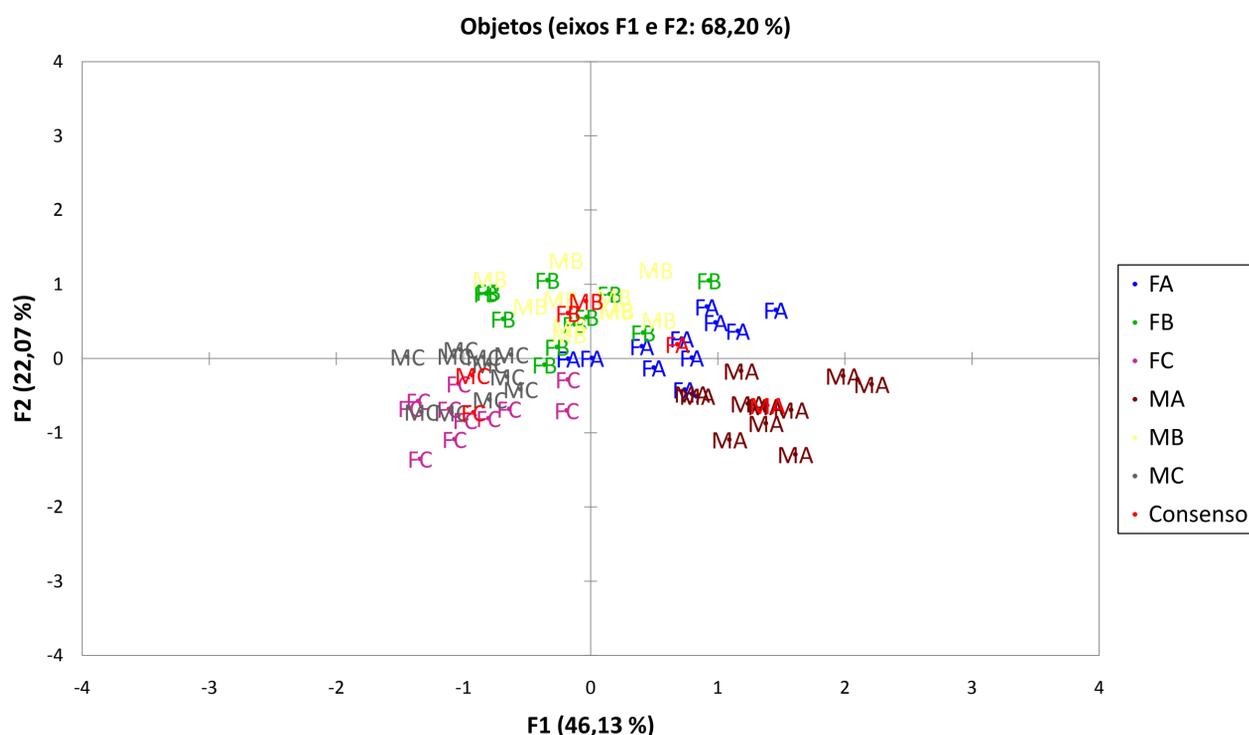


Figura 2: Configuração consenso por objecto (grupo de animal: sexo/peso de carcaça): coordenadas das diferentes amostras de carne para os diferentes provadores

- Pode observar-se que a maior parte dos pontos está próximo do primeiro eixo porque 46% da variabilidade está concentrada nesse eixo.

- Quase todos os tipos de carne estão claramente separados no mapa, particularmente os machos com carcaças mais leves que se encontram bem separados na parte mais à direita do gráfico.



Conclusões:

- Os provadores conseguiram distinguir essencialmente carne de animais de peso diferente e não distinguiram machos de fêmeas.
- Os provadores consideraram a carne dos animais mais pesados mais dura e fibrosa, bem como com odor e *flavour* mais intensos, enquanto os animais mais leves foram avaliados como mais suculentos e indicaram os últimos como aqueles cuja aceitabilidade era maior.