

ISSN 1980-6841
Julho, 2019

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Pecuária Sudeste
Embrapa Instrumentação
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos 134

Anais da XI Jornada Científica - Embrapa São Carlos

Editores Técnicos

Alexandre Berndt
Ana Rita de Araujo Nogueira
Lea Chapaval Andri
Marcelo Mattos Cavallari
Manuel Antônio Chagas Jacinto

Embrapa Pecuária Sudeste
São Carlos, SP
2019

Embrapa Pecuária Sudeste

Rod. Washington Luiz, km 234

Caixa Postal 339

Fone: (16) 3411-5600

Fax: (16) 3361-5754

www.embrapa.br/pecuaria-sudeste

www.embrapa.br/fale-conosco

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente: Alexandre Berndt

Secretária-Executiva: Simone Cristina Méo Niciura

Membros: Ane Lisye F. G. Silvestre, Maria Cristina Campanelli Brito,

Milena Ambrósio Telles, Mara Angélica Pedrochi

Comitê PIBIC - Embrapa Pecuária Sudeste

Alexandre Berndt – Coordenação

Ana Rita de Araujo Nogueira

Lea Chapaval Andri

Juliana Gonçalves Costa

Manuel Antônio Chagas Jacinto

Marcelo Mattos Cavallari

Maria Cristina Campanelli Brito

Silvia Helena Piccirillo Sanchez

Editoração eletrônica: Maria Cristina Campanelli Brito

1ª edição online – 2019

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Embrapa Pecuária Sudeste

J82xi Jornada Científica Embrapa – São Carlos, SP.

Anais / editores técnicos, Alexandre Berndt, Ana Rita de Araújo Nogueira, Lea Chapaval Andri, Marcelo Mattos Cavallari, Manoel Antônio Chagas Jacinto. - São Carlos: Embrapa Pecuária Sudeste: Embrapa Instrumentação, 2019.

70 p. – (Embrapa Pecuária Sudeste. Documentos, ISSN 1980-6841; 134).

1. Jornada científica – Evento. I. Berndt, Alexandre. II. Nogueira, Ana Rita de Araújo. III. Andri, Lea Chapaval. IV. Cavallari, Marcelo Mattos. V. Jacinto, Manoel Antônio Chagas. VI. Título. VII. Série.

CDD 21 630.72

© Embrapa 2019

Qualidade da carne maturada de animais da raça Canchim de diferentes linhagens

Gabriela Lazarini¹; Vanessa Cristina Francisco²; Raquel Alves Maurício²; Fabiano Okumura³;
Rymer Ramiz Tullio⁴; Cintia Righetti Marcondes⁴; Renata Tieko Nassu⁴

¹Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP. Bolsista PIBIC/CNPq, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP; gabizinha.lazarini@gmail.com;

²Pós graduanda, FCFAr/UNESP, Araraquara, SP;

³Analista, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

⁴Pesquisador (a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

O Brasil é considerado o maior exportador e o segundo produtor de carne bovina no mundo. O potencial genético dos animais deve ser avaliado para que seja possível produzir carne com qualidade e de maneira eficiente, contribuindo com benefícios para a sociedade. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química da carne maturada de animais Canchim de diferentes linhagens como parte de um amplo projeto de melhoramento genético da raça envolvendo características fenotípicas não-convencionais. O experimento foi realizado na Embrapa Pecuária Sudeste na cidade de São Carlos. Foram utilizados 44 animais da raça Canchim, onde foram consideradas as linhagens antiga (H), nova (L) e cruzada (M). Os animais, machos castrados, foram confinados por um período de 4 meses, e abatidos em frigorífico industrial com peso final médio de 573kg e idade de aproximadamente 36 meses. Da meia carcaça esquerda de cada animal, foi retirada uma amostra do músculo *longissimus*, que corresponde entre a 12ª e 13ª costelas, de onde foram seccionados os bifes de 2,5cm de espessura para as análises de qualidade da carne (cor objetiva da carne e da gordura, utilizando os parâmetros L* - luminosidade, a* - intensidade de vermelho da carne e b* - intensidade de amarelo, capacidade de retenção de água - CRA, perda por cocção - PPC, pH e força de cisalhamento - FC). Uma parte das amostras foi analisada após 24 horas (tempo zero - M0) e o restante embalado a vácuo e mantido em câmara refrigerada a 1°C, sendo depois analisado aos 7 e 14 dias de maturação. Os dados foram avaliados por meio de análise de variância, e quando encontrada diferença significativa ($p < 0,05$), foi realizado o teste de média SNK. Não foram encontradas interações significativas ($p > 0,05$) entre linhagem e tempo de maturação para os parâmetros estudados. Para as linhagens, foram encontradas diferenças significativas ($p < 0,05$) para os parâmetros L*, pH e FC. O valor de L* da linhagem H foi maior ($p < 0,05$) quando comparado a L (39,06 e 37,59, respectivamente); já no parâmetro pH, a linhagem L apresentou maior valor quando comparada a H (5,49 e 5,53, respectivamente). A FC foi maior para H (6,44kgf/cm²) em relação às outras linhagens (5,47 e 5,38 kgf/cm², L e M respectivamente). Para o tempo de maturação, foram encontradas diferenças significativas ($p < 0,05$) para todos os parâmetros, exceto PPC. O parâmetro L* no tempo de maturação 14 dias (M14) foi maior quando comparado aos tempos zero (M0) e 7 dias (M7). Tanto para a* quanto para b*, foram encontrados maiores valores nos tempos M7 e M14 se comparados com o tempo zero. O pH foi maior no tempo M14 (5,54). Para o CRA, houve maior retenção de água da carne no M0 (79,05) e menor valor (74,36) para M14. A FC foi menor para M14 (4,18kgf/cm²) em relação a M0 (7,66 kgf/cm²) e M7 (5,45 kgf/cm²), sendo considerada mais macia. O experimento realizado com diferentes linhagens e tempos de maturação da raça Canchim mostrou diferença na qualidade físico-química da carne, evidenciando a importância dos trabalhos de melhoramento genético para esses parâmetros na raça Canchim.

Apoio financeiro: Embrapa/ PIBIC-CNPq (Processo 125556/2018-7)

Área: Ciências Agrárias

Palavras-chave: qualidade físico-química; melhoramento genético; maturação