

**Estudo de características físico-químicas de corte de lagarto bovino (M. semitendinoso) com iridescência submetidos a tratamento térmico**

**Carla Mecca Giacomazzi, Susana Cardoso, Guiomar Pedro Bergmann, Liris Kindlein (orient.)**

A qualidade da carne destinada ao consumo é motivo de constante preocupação no mundo e no Brasil, país de maior produtor mundial de carne bovina (Anualpec, 2003), com consumo per capita de 36 kg/hab/ano (Prado, 2004). O perfil do consumidor atual vem sofrendo profundas mudanças, impulsionadas por diversos fatores, entre eles os processos de urbanização, industrialização e o acesso facilitado à informação. Desta forma, o nível de exigência dos consumidores frente à qualidade nutricional e higiênica dos produtos vem crescendo. Um dos problemas enfrentados pela indústria cárnea é a presença de pigmentos multicoloridos evidenciados na superfície lisa de carnes e derivados (Olivo e Olivo, 2006), fato este denominado iridescência. Este fenômeno é observado quando ocorre decomposição da luz óptica ao incidir na superfície da carne, produzindo um efeito similar ao provocado pela luz solar refletida através de um prisma. Sua ocorrência é comum em carnes frescas e produtos industrializados de diversas espécies, em especial em músculos do coxão e peito (Lemos, 2000). Serão coletados 20 cortes homogêneos de lagarto bovino (M. semitendinoso) apresentando iridescência, os quais serão analisados quanto ao valor de pH, medida de cor pelo sistema CIELAB (L\*-luminosidade; a\*-componente vermelho-verde; b\*-componente amarelo-azul) e CRA. Após, as amostras serão distribuídas em 4 grupos e submetidas a diferentes tratamentos térmicos em forno elétrico: 70°C por 10 minutos, 70°C por 30 minutos, 200°C por 10 minutos e 200°C por 30 minutos. O presente estudo tem por objetivo avaliar as características físico-químicas de cortes de lagarto bovino (M. semitendinoso) com iridescência submetidos a tratamentos térmicos.