

**NOME DO PRIMEIRO AUTOR**

WALESKA ASCURRA NUNES NASCIMENTO



5<sup>a</sup> Jornada Científica da Embrapa Gado de Corte  
21 a 23 de outubro de 2006

Campo Grande - MS

**TÍTULO****EFEITO DA MATURAÇÃO E DO ESTADO SEXUAL SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DE ANIMAIS SUPERPRECOSES****AUTORES**

NASCIMENTO, W.A.N. (1)\*; MENDONÇA, L.F. (1); SOUZA, G. M. (1); FAUSTO, D.A. (2); REZENDE, M.A. (3); TORRES JÚNIOR, R.A. DE A. (4); FEIJÓ, G.L.D. (4)

**CHAMADA DE RODAPÉ**

(1) Acadêmicos de Medicina Veterinária - UCDB, waleskamedvet@yahoo.com.br; (2) Mestranda em Ciência Animal - USP; (3) Bolsista DTI/3 CNPq da Embrapa Gado de Corte; (4) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte.

**RESUMO**

Algumas características organolépticas da carne são de primordial importância para o consumidor. Considera-se a maciez, palatabilidade e suculência como fundamentais. Dentre os fatores que influenciam a qualidade da carne, são enfatizados a raça, a idade ao abate, o sexo e os tratamentos *post-mortem*. O objetivo foi avaliar os fatores qualitativos da carne de animais superprecoces em relação ao sexo e à maturação. Foram abatidos 105 animais, machos inteiros e fêmeas, de diferentes grupos genéticos. Foram avaliadas amostras do músculo *Longissimus dorsi* que foram submetidas a um processo de maturação de 0, 7 ou 14 dias. As amostras foram analisadas objetivamente por meio de um texturômetro TAXTplus para a força necessária ao cisalhamento das fibras musculares (*shear*), sendo que quanto maior a força dispensada pelo equipamento, menor é a maciez da carne. As amostras também foram avaliadas subjetivamente por meio de painéis de degustação, em que pessoas treinadas degustam um pedaço da amostra e depois atribuem uma nota para maciez, suculência e palatabilidade. Analisando-se os dados, observou-se diferença significativa em relação aos sexos para suculência, palatabilidade, valor b, peso congelado, descongelado e cozido e quebras ao descongelamento, cozimento e total ( $P < 0,05$ ). Não houve diferença entre os sexos para as variáveis maciez, *shear*, valor L e valor a ( $P > 0,05$ ). As fêmeas mostraram valores superiores para valor b, perda no descongelamento, cozimento e total. Os machos, no entanto, apresentaram maior suculência, palatabilidade e pesos congelado, descongelado e cozido. Quanto à maturação, esta influenciou o *shear*, a suculência, os pesos congelado, descongelado e cozido, assim como a perda no descongelado ( $P < 0,05$ ). Para as demais variáveis não houve efeito da maturação ( $P > 0,05$ ). Conclui-se que há diferenças na qualidade da carne de machos inteiros e fêmeas, mas não para maciez. A maturação, seja por 7 ou 14 dias, melhora a maciez da carne.

**PARCERIA/APOIO FINANCEIRO**

Embrapa Gado de Corte, UCDB, USP, CNPq.

\* autor correspondente