

ANÁLISE SENSORIAL E QUALIDADE DA CARNE MATURADA DE ANIMAIS CRUZADOS ANGUS X NELORE E SENEPOL X NELORE NASSU, R.T. (1,4); TULLIO, R.R. (1); CRUZ, G.M. (1); VERRUMA-BERNARDI, M.R. (2); BARIONI JR., W. (1); FONSECA, A.P.C. (3); GOMES, T.A.N. (3)

(1) Embrapa Pecuária Sudeste – Rod. Washington Luiz, km 234 – C.P. 339, CEP 13560-970, São Carlos – SP, Brasil. E-mail:

[renata@cnpqse.embrapa.br](mailto:renata@cnpqse.embrapa.br), (2) UFSCar, CCA, Araras – SP. (3) Bolsistas PIBIC/CNPq Embrapa Pecuária Sudeste; (4) Bolsista CNPq.

O controle de qualidade da carne bovina, que engloba suas características físico-químicas (cor, pH, maciez, capacidade de retenção de água) e sensoriais (maciez, sabor, suculência e cor), é importante para os produtores e comercializadores para satisfazer as preferências do consumidor. Fatores de produção, tais como raça, genótipo, idade, alimentação, peso ao abate, e também fatores tecnológicos (condições de abate, tempo de maturação, processo de cozimento) influenciam a qualidade da carne. O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade físico-química e sensorial da carne bovina maturada de animais cruzados Angus x Nelore e Senepol x Nelore. Foram utilizados dez animais, machos castrados, sendo cinco de cada um dos dois grupos genéticos: Angus x Nelore e Senepol x Nelore. As operações de abate foram realizadas em estabelecimento industrial. Do músculo *longissimus* da meia-carcaça esquerda, cortado entre a 12<sup>a</sup> e a 13<sup>a</sup> costelas, foram retirados bifes de 2,5 cm de espessura, que foram maturados até 28 dias, à temperatura de 1 a 2°C. Foram realizados nos tempos 1, 7, 14, 21 e 28 dias as análises de cor instrumental, pH, força de cisalhamento (FC), perda por cocção (PCC), capacidade de retenção de água (CRA) e análise sensorial por meio de painel treinado. Os resultados demonstraram que houve interação entre grupo genético e tempo de maturação apenas para o parâmetro FC. Houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) apenas para a FC no tempo 1 dia e CRA no tempo 14 dias, entre os grupos genéticos. Entre os tempos de maturação, houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) para FC e CRA para ambos os grupos genéticos. A análise sensorial da carne bovina maturada permitiu observar a diferença do processo de maturação entre dois grupos genéticos, principalmente para maciez. Para os atributos de aroma e sabor, não foram detectadas diferenças significativas.

Palavras Chave: carne bovina, maturação, qualidade