

Avaliação da qualidade físico-química da carne bovina proveniente de cruzamento entre raças adaptadas e não adaptadas

Marita Bianchini Pinheiro¹; Rymer Ramiz Tullio²; Thales Ciomini Wada³; Paula Roberta Paulleto Toffani⁴; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁵

¹Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste; bolsista do PIBIC do CNPq, maritabpinheiro@yahoo.com.br;

²Pesquisador (a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

³Aluno de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP; estagiário da Embrapa Pecuária Sudeste; bolsista do PIBIC do CNPq;

⁴Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste; bolsista do PIBIC do CNPq;

⁵Assistente A, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A agropecuária brasileira tem grande importância econômica no país e a pecuária bovina tem grande influência nesse quadro, pois o Brasil é o maior exportador mundial de carne bovina. Dessa maneira, os mercados consumidores mundiais visam à qualidade de tal alimento. Em específico, no caso da carne, os atributos qualitativos mais observados são a palatabilidade (maciez, textura, sabor e suculência) e a aparência (cor, firmeza e marmorização), sendo estes observados através de características físico-química obtidas no músculo *longissimus lumborum*. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de carne bovina de animais provenientes de diferentes cruzamentos entre mães $\frac{1}{2}$ Angus + $\frac{1}{2}$ Nelore e $\frac{1}{2}$ Simental + $\frac{1}{2}$ Nelore, cruzadas com touros das raças Angus e Wagyu. As análises foram realizadas no Laboratório de Qualidade da Carne da Embrapa Pecuária Sudeste. Foram determinados o pH, a capacidade de retenção de água, a perda por cocção, a cor e a força de cisalhamento. O pH foi medido na porção muscular do bife com um medidor digital. As determinações de cor da carne e da gordura foram realizadas com colorímetro portátil, em diferentes porções do bife. Foram avaliadas: a luminosidade (L^*); a intensidade da cor vermelha (a^*); e a intensidade da cor amarela (b^*). A capacidade de retenção de água foi obtida por diferença entre os pesos de uma amostra de carne, de aproximadamente 2 g, antes e depois de ser submetida à pressão de 10 kg, durante 5 minutos. A perda por cocção foi determinada pela diferença entre os pesos da amostra antes e depois do cozimento. A força de cisalhamento foi medida com o aparelho texturômetro TAXT2 plus. A análise estatística foi realizada utilizando o programa SAS. Os atributos de qualidade que apresentaram interações ($p < 0,05$) foram: força de cisalhamento (grupo genético x sexo e grupo genético x mãe); cor da carne, quesito luminosidade (L^*), (grupo genético x mãe, grupo genético e sexo); cor da gordura, quesito intensidade de cor amarela (b^*), (sexo); e perda por cocção (sexo e mãe). Não se diferenciaram estatisticamente ($p > 0,05$) a capacidade de retenção de água, a intensidade de cor vermelha (a^*) na carne, a luminosidade (L^*) da cor da gordura e o pH.

Apoio financeiro: Embrapa, CNPq

Área: Qualidade de Produtos