

## COMPARAÇÃO SENSORIAL DA ALCATRA BOVINA MATURADA E RESFRIADA

Macedo, Vanessa M.<sup>1</sup>(PUIC); Verruma-Bernardi, Marta Regina<sup>2</sup>(O); Pinto, Leonardo L.  
L.<sup>1</sup>(IC); Alessio, Valter M.<sup>1</sup>(IC); Silva, Barbara C. N.<sup>1</sup>(IC); Nassu, Renata<sup>3</sup>(C)  
vanmogi@hotmail.com

<sup>1</sup> Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural, Universidade Federal de São Carlos; <sup>2</sup> Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural, Universidade Federal de São Carlos; <sup>3</sup> Embrapa Agroindústria de Alimentos, São Carlos

Os produtos de qualidade devem possuir características sensoriais adequadas. Há consenso em que a maciez da carne é um atributo muito importante na escolha pelo consumidor. Uma das maneiras de atenuar a maciez é o processo de maturação, que, pode melhorar em até 25% a maciez da carne. Neste sentido, este estudo teve como objetivo avaliar características sensoriais de alcatra (Gluteus medius) maturada por 14 dias e resfriada. Foram coletadas duas marcas comerciais de alcatra maturada (AM1 e AM2) e duas resfriadas (codificada AR1 e AR2) e as amostras foram analisadas sensorialmente utilizando análise descritiva quantitativa (ADQ) e teste de preferência quanto aparência, aroma, sabor e textura. Na ADQ, foram selecionados 12 provadores, os termos levantados foram: aparência (cor marrom, presença de nervos, grau de hidratação), aroma (característico de carne bovina, sangue), sabor (característico de carne bovina, salgado, fígado, gordura, metálico) e textura (maciez, suculência, fibrosidade, fígado). No teste de preferência, participaram 80 provadores não-treinados, utilizando uma ficha com escala hedônica de nove pontos. Os dados nas análises sensoriais foram analisados por meio do pacote estatístico XLSTAT utilizando a Análise de Componentes Principais (PCA). Os atributos que apresentaram variabilidade entre as amostras foram: a cor marrom, maciez e textura. As carnes não apresentaram diferença significativa para os demais atributos. Os componentes principais 1 e 2 explicaram juntos 88,62% da variação entre as amostras, sendo a cor marrom, maciez, suculência e fibrosidade os atributos que diferenciaram as amostras resfriadas das maturadas, sendo que somente a fibrosidade apresentou maior vetor de influência sobre as amostras resfriadas. Para o teste de preferência os resultados mostraram que não houve diferença significativa entre as amostras. O estudo mostrou que os atributos de textura e sabor, nas duas análises, foram aqueles de maior variabilidade, porém os provadores não perceberam estas diferenças no teste de aceitabilidade.