



## AVALIAÇÃO FÍSICA E SENSORIAL DE MARCAS COMERCIAIS DE CONTRA-FILÉ BOVINA MATURADA

Leonardo Lopes L. Pinto<sup>1</sup> (IC); Marta Regina Verruma-Bernardi<sup>2</sup> (O); Valter Miotto Alessio<sup>3</sup> (IC); Bárbara Carolina N. Silva<sup>1</sup> (IC); Vanessa M. Macedo<sup>4</sup> (IC); Borges, Maria Teresa M.R. (C)<sup>2</sup>; Renata T. Nassu<sup>4</sup> (C)  
leollp@terra.com.br

<sup>1</sup>Alunos do curso de Biotecnologia, PIBIC, CCA – UFSCar; <sup>2</sup>Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-economia Rural, CCA – UFSCar; <sup>3</sup>Aluno do curso de Biotecnologia, FAPESP, CCA–UFSCar; <sup>4</sup>Aluna do curso de Eng. Agron., PUIC, CCA – UFSCar; <sup>5</sup>Embrapa Pecuária Sudeste – EMBRAPA.

Dentre os atributos sensoriais mais valorizados pelo consumidor da carne bovina estão a maciez, sabor e cor. Uma das alternativas para melhorar a maciez da carne e o processo de maturação. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físicas e sensoriais de quatro cortes de contra filé bovino (*Longissimus dorsi*), sendo dois cortes maturados (CFM1 e CFM2) e dois resfriados (CFR1 e CFR2). As análises físicas realizadas foram capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PPC), força de cisalhamento, cor e pH. Para análise sensorial, foi utilizada a técnica do perfil livre e preferência. As amostras de carne foram preparadas em forno a 180°C até que atingissem uma temperatura de 75°C no centro geométrico controlado por termopares. Para o teste de preferência de cor, aroma, sabor e textura, utilizou-se uma escala hedônica de nove pontos. Para as análises de perfil livre, os doze provadores que participaram do estudo levantaram 10 atributos: cor, umidade, presença de nervos, aroma característico, aroma de sangue, sabor característico de carne, sabor gordura, maciez, suculência e fibrosidade. Os dados gerados pela técnica do Perfil Livre, inclusive aqueles pertinentes ao desempenho dos provadores, foram analisados por meio do pacote estatístico XLSTAT utilizando a Análise de Procrustes Generalizada (GPA). Para análise dos dados de preferência foi utilizado o teste de Tukey com nível de significância de 5%. Quanto aos parâmetros CRA, PPC e pH não apresentaram diferenças significativas. Quanto a análise de cor, 2 amostras diferiram quanto a luminosidade (\*L) (CFR2 e CFM1), mas não diferiram das demais (CFR1 e CFM2) e a análise instrumental de maciez (força de cisalhamento) mostrou que apenas uma das amostras pode ser classificada como macia (CFM1: 3,67 kgf/cm<sup>2</sup>), sendo que essa diferiu CFR1 com 5,37 kgf/cm<sup>2</sup>. Para os resultados do Perfil Livre todos os provadores citaram no levantamento de atributos a maciez e cor confirmando a importância destes atributos para aceitabilidade da carne. As duas primeiras dimensões explicaram 82,32% da variabilidade dos dados, mostrando que o contra-filé resfriado da marca 1 (CFR1) separou-se das demais amostras principalmente por apresentar maior fibrosidade e presença de nervos, enquanto que as demais amostras (duas maturadas e uma resfriada) apresentaram comportamento semelhante para os atributos analisados. Em relação a análise sensorial de preferência, dois dos atributos (textura e sabor) apresentaram diferenças significativas sendo que a amostra CFR apresentou menor preferência para textura e sabor.

Apoio: FAPESP e CNPq.