

Qualidade da carne fresca ou maturada de novilhas de diferentes grupos genéticos terminados em confinamento

Bianca Maria da Silva Jacob¹; Rymer Ramiz Tullio²; Renata Tiekko Nassu²; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira³; Tatiana Maria Kuba¹; João Paulo Burian¹

¹Aluna (o) de graduação em Nutrição, Bolsista PIBIC/Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, biancajacob24@gmail.com;

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

³Assistente A, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

O Brasil é o maior exportador de carne bovina mundial, detendo o segundo maior rebanho do mundo, é o segundo em quantidade de equivalente carcaça produzida, e aproximadamente 140 países compram hoje a carne bovina brasileira. As pesquisas desenvolvidas na área de qualidade de carne têm relevância para que haja disponibilidade de carne de qualidade para exportação e para atendimento do mercado interno. O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade da carne fresca ou maturada de novilhas filhas de touros Angus ou Limousin acasalados com vacas $\frac{1}{2}$ Angus + $\frac{1}{2}$ Nelore ou $\frac{1}{2}$ Simental + $\frac{1}{2}$ Nelore, terminadas em confinamento. Para o experimento, foram utilizadas 24 novilhas, terminadas em confinamento. As novilhas nasceram no ano de 2010 e receberam, além do pasto, alimento concentrado, no último mês de aleitamento, em sistema de *creep feeding* e foram desmamadas em duas ou três etapas, de junho a agosto de 2011, em média aos 7,5 meses de idade. Após a desmama os animais foram alimentados por cerca de 10 dias com ração composta de silagem de milho e concentrado, em piquete próximo ao curral, para redução do estresse de desmama. Após o período de suplementação após a desmama, os bezerros foram colocados em confinamento, em média aos oito meses de idade, em 01/08/2011. O abate ocorreu quando os animais atingiram, em média, 13 meses. As amostras foram retiradas entre a 12^a e a 13^a costelas do músculo *longissimus thoracis* e desossadas. Foram fatiados bifes de 2,5 cm e uma parte foi maturada durante 7 ou 14 dias em câmara refrigerada à temperatura de 0 a 2°C. Foram realizadas análises de capacidade de retenção de água (CRA), cor da carne e da gordura, pH, perda por cocção (cozimento) e força de cisalhamento nas amostras fresca e maturadas aos 7 e 14 dias. Os resultados mostraram que a maturação aumentou a luminosidade, a intensidade de vermelho e a intensidade de amarelo da carne. O pH e a perda por cocção não foram influenciados pela maturação. A maturação melhorou a maciez da carne e diminuiu os valores de capacidade de retenção de água. O grupo genético do touro e o grupo genético da vaca não influenciaram o pH e a maciez. Houve interação significativa do grupo genético do touro e do grupo genético da vaca para a capacidade de retenção de água. Concluiu-se que a maturação melhora principalmente a maciez da carne.

Apoio financeiro: Embrapa e CNPq (126706/2011-5).

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários