

Caracterização físico-química de carne bovina proveniente de animais cruzados terminados a pasto ou confinamento

Amanda Carolina Perseguini¹; Renata Tieko Nassu²; Cíntia Alessandra Matiucci Pereira³;
Vanessa Cristina Francisco⁴; Dario Pini Zenatti⁵; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira⁶

¹ Aluna de graduação em Nutrição, Bolsista PIBIC/UNICEP, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, amanda_carolina_perseguini@hotmail.com.

² Pesquisadora, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

³ Docente, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP.

⁴ Aluna de graduação em Farmácia, Bolsista PIBIC/ Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP.

⁵ Aluno de graduação em Farmácia, Bolsista PIBIC/ Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP.

⁶ Analista B, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

Os consumidores estão se tornando mais esclarecidos e exigentes, procurando produtos de melhor qualidade. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química da carne de animais provenientes do cruzamento entre raças adaptadas e não adaptadas, submetidos a diferentes sistemas de produção (pasto e confinamento). Foi utilizada a carne de animais machos e fêmeas, filhos de vacas cruzadas $\frac{1}{2}$ Angus + $\frac{1}{2}$ Nelore ou $\frac{1}{2}$ Simental + $\frac{1}{2}$ Nelore acasaladas com touros Angus ou Limousin. As análises físico-químicas foram realizadas com carne do músculo *Longissimus dorsi* (contra-filé) da meia-carcaça esquerda, onde retirou-se bifes de 2,5 cm de espessura para as análises. O pH foi medido na porção muscular do bife com um medidor digital marca Testo R 230; as determinações da cor da carne e da gordura foram realizadas com colorímetro portátil Hunter Lab, em diferentes pontos do bife; a capacidade de retenção de água (CRA) foi obtida por diferença entre os pesos de uma amostra de carne determinados antes e depois de ser submetida à pressão de 10 kg durante 5 minutos; a perda por cocção (PPC) foi calculada pela diferença de peso antes e depois da cocção em forno a 180°C; e a força de cisalhamento (FC) determinada em texturômetro Texture Analyzer TA - XT2i, com lâmina Warner-Bratzler de 1,016 mm de espessura acoplada. Nas análises realizadas, os resultados obtidos para os parâmetros de cor variaram de 30,89 a 45,05 para L*; para a*, de 11,30 a 18,39 e para b*, de 8,23 a 18,85. O pH variou de 5,40 a 6,30; CRA, de 70,33% a 82,66%; FC de 1,41 kgf/cm² a 7,53 kgf/cm² enquanto que para o parâmetro PPC, os valores variaram de 14,09% a 41,78%. A luminosidade (L*) variou entre amostras mais escuras (45,05) e mais claras (30,89). As amostras apresentam no geral, pH dentro do esperado (5,5 a 5,8), porém três amostras apresentaram médias fora da faixa de normalidade (5,40; 5,93 e 6,30), indicando possível estresse pré-abate em alguns animais. Para o parâmetro CRA os valores mais baixos podem implicar em perdas de valor nutritivo, além de resultar em carnes mais secas e duras. A FC apresentou valores que indicam amostras macias (até 4,5 kgf/cm²) e relativamente duras (acima de 4,5 kgf/cm²). A variação nas médias para PPC pode ser explicada pela diferença da área das amostras estudadas. Conclui-se que no geral os parâmetros físico-químicos estudados encontraram-se dentro dos valores esperados, com exceção de algumas amostras que apresentaram pH alterado, provavelmente devido a estresse pré-abate.

Apoio financeiro: Embrapa.

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários.