



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Análise sensorial descritiva de carne bovina proveniente de animais cruzados de diferentes grupos genéticos

Renata Tieko Nassu¹; Camila Esteves^{1,2}; Amanda Carolina Perseguini^{1,2}; Vanessa Cristina Francisco^{1,2}; Edivânia Moura Silva^{1,2}; Cíntia Alessandra Matiucci Pereira²

¹ Embrapa Pecuária Sudeste, Rod. Washington Luiz km 234, Fazenda Canchim - C.P. 339, São Carlos - SP; ² Centro Universitário Central Paulista - UNICEP, Rua Miguel Petroni, 5111, São Carlos - SP

renata.nassu@embrapa.br

Resumo

A carne bovina é um produto muito apreciado pelos consumidores que atualmente estão mais exigentes em relação à sua qualidade. O cruzamento entre raças pode favorecer a qualidade sensorial da carne. O objetivo deste trabalho foi avaliar atributos relacionados ao aroma, sabor e textura da carne bovina, por meio da análise sensorial descritiva quantitativa (ADQ), de animais cruzados entre touros Canchim (RC), Bonsmara (BX) ou Brangus (GX) e vacas Nelore, ½ Angus + ½ Nelore (TA) ou ½ Senepol + ½ Nelore (SN), terminados em confinamento. Um painel com 10 provadores treinados avaliaram os seguintes atributos, utilizando uma escala descritiva estruturada de 9 pontos: aroma e sabor característico de carne bovina (1= extremamente suave; 9= extremamente intenso), maciez (1=extremamente duro; 9= extremamente macio) e suculência (1=extremamente seco; 9= extremamente suculento). Os dados foram submetidos à análise de variância, considerando-se como efeitos fixos a raça do touro (GGT), o grupo genético da vaca (GGV) e o sexo dos animais. As médias para os grupos genéticos de bezerro também foram avaliadas. A maciez (MZ) foi afetada por todos os efeitos estudados, enquanto que a suculência da carne (SL) sofreu influência ($p < 0,05$) somente do sexo dos animais. Os filhos dos touros GX (Brangus) apresentaram carnes mais macias ($p < 0,05$), quando comparados aos filhos dos touros BX (Bosmara) e RC (Canchim). Para o grupo genético da vaca (GGV), os filhos das TA (½ Angus + ½ Nelore) apresentaram a maior maciez (5,8). Quanto ao efeito do sexo, as fêmeas apresentaram maior maciez (6,1 vs 4,8) e suculência (5,9 vs 5,7) em relação aos machos. Os grupos genéticos de bezerros GXSNF, GXTAF e RCSNF, sendo todas fêmeas apresentaram maior maciez, enquanto que os RCSNM apresentaram a carne menos macia. Concluiu-se que a maciez foi influenciada pelo grupo genético do touro, da vaca e o sexo.

Palavras-chave: ADQ; *longissimus dorsi*; cruzamentos.