

# Qualidade físico-química da carne bovina proveniente de animais criados em diferentes sistemas de produção, visando à sustentabilidade na produção agropecuária

*Amanda Carolina Perseguini<sup>1</sup>*  
*Camila Esteves<sup>1</sup>*  
*Edivania Silva<sup>1</sup>*  
*Vanessa Cristina Francisco<sup>2</sup>*  
*Amanda P. Lemes<sup>3</sup>*  
*Leandro S. Sakamoto<sup>3</sup>*  
*Avelardo Urano de Carvalho Ferreira<sup>4</sup>*  
*Alexandre Berndt<sup>5</sup>*  
*Renata Tiekko Nassu<sup>5</sup>*

<sup>1</sup>Alunas de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista (UNICEP), São Carlos, SP;

<sup>2</sup>Aluna de graduação em Farmácia, Centro Universitário Central Paulista (UNICEP), São Carlos, SP;

<sup>3</sup>Bolsistas DTI/CNPq;

<sup>4</sup>Analista B, Embrapa Pecuária Sudeste;

<sup>5</sup>Pesquisador(a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A atividade da pecuária intensiva e extensiva, devido à relação com efeito de gases estufa e suposta degradação ambiental tem sido considerada como causadora de problemas ambientais e mudanças climáticas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química da carne bovina proveniente de animais machos da raça Nelore terminados em diferentes sistemas de produção, relacionados à questão da agropecuária sustentável. Foram utilizados 24 animais, machos, da raça Nelore divididos em 4 grupos (n=6) criados em diferentes sistemas de produção: DHS (pastagem de sequeiro com alta taxa de lotação); DMS (pastagem de sequeiro com taxa moderada de lotação); DP (pastagem degradada) e IHS (pastagem irrigada com alta taxa de lotação). A qualidade da carne foi avaliada por meio dos seguintes métodos físico-químicos: cor objetiva da carne e da gordura, capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PPC), pH e força de cisalhamento (FC). As amostras também foram maturadas por 7 e 14 dias e analisadas por estes mesmos parâmetros, com exceção da cor da gordura (L\*G, a\*G e b\*G). Não foi encontrada interação ( $p>0,05$ ) entre os efeitos sistemas de produção e o tempo de maturação (0, 7 e 14 dias). Para o efeito tempo de maturação houve diferença significativa ( $p<0,05$ ) para todas as variáveis estudadas, exceto para pH ( $p>0,05$ ). O tempo 0 apresentou as maiores médias para as variáveis FC e CRA enquanto que no tempo de maturação 14 dias foram observadas as maiores médias para as demais variáveis (L\*C, a\*C, b\*C, pH e PPC). Para o efeito sistema de produção foi observada diferença significativa ( $p<0,05$ ) para as variáveis L\*C, a\*C, b\*C e pH. Os animais do sistema IHS foram os que apresentaram a maior maciez, maior capacidade de retenção de água e menor pH em sua carne. A carne do tratamento DMS foi a que apresentou menor maciez e perda por cocção, maior pH e menores médias para a cor (L\*C, a\*C e b\*C). Já a carne dos animais do sistema DHS apresentou a maior perda por cocção, mas foi o que apresentou as maiores médias para a cor (L\*C, a\*C e b\*C). No tratamento DP foi observada menor capacidade de retenção de água na carne. Conclui-se que os diferentes sistemas de produção e o tempo de maturação estudado influenciaram a qualidade da carne.

**Palavras-chave:** qualidade da carne bovina, sustentabilidade, agropecuária sustentável, maturação.

**Apoio financeiro:** Embrapa.

**Área:** Pós-colheita e Qualidade de Produtos Agropecuários.