

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE BOVINA MATURADA PROVENIENTE DE CRUZAMENTO ENTRE RAÇAS ADAPTADAS E NÃO ADAPTADAS, SUBMETIDAS A DIFERENTES MANEJOS NUTRICIONAIS

ANDRÉA PESSA DE CARVALHO FONSECA;

THAIS APARECIDA NOVAES GOMES. *Ronala Nassar,*

Dymer R. Tealho, Geraldo M. da Cruz

Centro Universitário Central Paulista

As exigências cada vez maiores dos consumidores por produtos de qualidade estão mobilizando os produtores e a indústria da carne a adequarem seus sistemas de produção com objetivo de oferecer aos seus clientes um produto com essa característica. Quando avaliados parâmetros que envolvem a qualidade de carne, a maciez é o fator de maior variabilidade, sendo um dos atributos mais desejáveis pelo consumidor. Dentre as estratégias para amaciamento de carnes, a maturação é uma alternativa, consistindo na manutenção da carne a temperaturas de -1 a 2°C, embaladas a vácuo, durante período variando de 7 a 28 dias, proporcionando redução da força de cisalhamento do produto, isto é, influenciando na maciez da carne. Este projeto teve como objetivo avaliar parâmetros da qualidade da carne maturada, de animais cruzados de raças taurinas adaptadas e não-adaptadas, submetidos a diferentes manejos nutricionais. A carne utilizada neste experimento foi obtida de bezerros filhos de vacas da raça Nelore e de touros das raças Angus e Senepol. Foram analisadas amostras de 2,5 cm de espessura do músculo longissimus dorsi da meia-carcaça esquerda de cada animal. Os bifes foram embalados a vácuo e mantidos à temperatura controlada de 2°C em estufa *BOD*. A carne foi avaliada em relação à sua qualidade, analisando-se pH, cor, capacidade de retenção de água (CRA), perda por coação (PPC) e força de cisalhamento (FC), nos dias um, sete, catorze, vinte e um e vinte e oito. Os dados foram analisados por meio de análise de variância, utilizando-se pacote estatístico SAS. Os resultados demonstraram que houve interação entre grupo genético e tempo de maturação apenas para o parâmetro força de cisalhamento (FC). Em relação aos outros parâmetros houve diferença significativa ($p < 0,05$) para pH, entre os grupos genéticos. Entre os tempos de maturação, houve diferença significativa nas seguintes análises: CRA, PPC, luminosidade da carne (L^*c) e da gordura (L^*g) e coloração amarela da carne (b^*c) e da gordura (b^*g). A força de cisalhamento para as amostras da raça Angus variou de 5,36kg/cm² a 2,37kg/cm² sendo que houve diferença significativa entre os sete primeiros dias e os últimos catorze dias. Quanto aos animais da raça Senepol a variação foi de 4,84kg/cm² a 2,19kg/cm², tendo diferença significativa a partir do sétimo dia. Ou seja, para a raça Angus, catorze dias de maturação é o suficiente para atingir a maciez desejada, que é alcançada em apenas sete dias de maturação para a raça Senepol.

Órgão de financiamento: Embrapa