

Análise sensorial da carne bovina comercializada na cidade de São Luís de Montes Belos

Laís Gabrielly Freitas Lima* ¹, Paula Roberta dos Santos Silva², Natália Terra do Carmo Soares², Fernando Oiwane Marques³, Raiany Soares de Paula⁴, Joyce Caroliny Dos Santos Lopes⁴, Cláudia Peixoto Bueno⁵, Rodrigo Zaiden Taveira⁵, Rodrigo Medeiros da Silva⁶

* ¹ Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PVIC/UEG- Câmpus São Luís de M. Belos. ² Discente do Curso de Zootecnia e PBIC/UEG-Câmpus São Luís de M. Belos. ³ Discente do Curso de Zootecnia, Campus São Luís de M. Belos. ⁴ Zootecnista, Mestranda em Desenvolvimento Rural Sustentável/UEG-Câmpus São Luís de M. Belos. ⁵ Professor Doutor UEG/Câmpus São Luís de M. Belos. ⁶ Professor Doutor Orientador - UEG/Câmpus São Luís de M. Belos.

* laisgabrielly.lima@hotmail.com

Um dos principais fatores que interferem no quesito aceitação da carne fresca ou in natura pelos consumidores está diretamente relacionada com a cor, quantidade e distribuição de gordura, maciez, aroma, odor, sabor e, até mesmo o pH, onde o maior desafio da cadeia produtiva atualmente são atendê-las e adequá-las ao perfil dos clientes. Dentre as características que atribuem qualidade a carne bovina, a maciez assume uma posição de destaque, sendo considerada uma das características sensoriais de maior influência e aceitação geral da carne por parte dos consumidores juntamente com a cor. A força de cisalhamento (maciez) é um atributo da textura de suma importância, pois quanto mais grosseira for a textura, menor será a maciez da carne. Objetivou-se avaliar as características físicas da carne bovina comercializada em dois supermercados da cidade de São Luís de Montes Belos, por meio de análises sensoriais do músculo Longissimus dorsi. Foram coletadas 20 amostras do músculo cortadas em bifes com espessura de 1 polegada para a realização das análises das características físicas. Os bifes foram embalados, identificados e congelados em freezer a -18 °C. Posteriormente foram pesados congelados e transferidos para refrigerador à temperatura de 5 °C por 24 horas para descongelamento para após esse período serem feitos cálculos de perdas por descongelamento. Após descongelados e pesados, foram assados em forno com temperatura de 180 °C e novamente pesados e retornados ao refrigerador por mais 24 horas. De cada bife assado foram extraídos oito cilindros de 1,27 cm de diâmetro, cortados perpendicularmente à fibra e, com uso de um Texturômetro Texture Analyzer Brookfield®, modelo CT3 50 kg para leitura da força de cisalhamento. Obtiveram-se valores médios para perda ao descongelamento de 3,53%, perda a cocção de 30,17% e para força de cisalhamento de 2,99 kgf. As amostras analisadas de carne bovina comercializadas nos dois estabelecimentos de São Luís de Montes Belos apresentaram valores de força de cisalhamento inferiores a 4,0 kgf, sendo considerados produtos com média maciez e com boa aceitação. A maciez é um dos principais atributos de qualidade da carne apreciada pelo consumidor.

Palavras-chave: qualidade de carne, maciez, perda por cocção, perda por descongelamento.