

Coleta, armazenamento e análises da carne bovina na cidade de São Luís de Montes Belos-GO

Natália Terra do Carmo Soares*¹, Laís Gabrielly Freitas Lima², Paula Roberta dos Santos Silva¹, Raiany Soares de Paula³, Joyce Caroliny dos Santos Lopes³, Rodrigo Medeiros da Silva⁴, Fernando Oiwane Marques⁵

* Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PBIC/ UEG-Câmpus S.L.M.Belos, Goiás, Brasil;

¹UEG-Câmpus S.L.M. Belos, Goiás, Brasil; ²Discente do curso de Zootecnia e Bolsista PVIC/ UEG-Câmpus S.L.M. Belos, Goiás, Brasil; ³Zootecnista, Mestranda DRS/UEG-Câmpus S.L.M.

Belos; ⁴Professor Doutor Orientador – UEG Câmpus S.L.M. Belos, ⁵Discente do curso de Zootecnia, Câmpus S.L.M. Belos.

* natalia_docarmo@hotmail.com

A demanda por alimentos está crescendo de forma exponencial, fazendo com que o mercado consumidor também aumente suas exigências. Para os próximos anos a preocupação do consumidor tende a aumentar, não só com o aspecto físico e sabor da carne, mas também em obter o conhecimento da qualidade e processo de conservação do alimento que irão para suas mesas, o que torna o selo de certificação e garantia de suma importância. Assim, o objetivo desse trabalho foi utilizar método correto de coleta e armazenamento de amostras de carnes bovinas e realização de análise laboratorial das características qualitativas do produto. Foram retiradas de diferentes meias carcaças meias carcaças bovinas, cortes do músculo *Longissimus dorsi* entre a 11ª e 13ª costelas. Em laboratório foi determinada a EGS (espessura de gordura subcutânea) com uso de paquímetro, determinação do grau de marmorização pela quantidade de gordura intramuscular (1 a 3 = traços; 4 a 6 = leve; 7 a 9 = pequeno; 10 a 12 = médio; 13 a 15 = moderado; 16 a 18 = abundante); a textura, por meio da observação da granulometria das fibras musculares (1 = muito grosseira; 2 = grosseira; 3 = levemente grosseira; 4 = fina; 5 = muito fina) e da coloração, avaliada após 30 minutos de exposição do corte ao ar (1 = escura; 2 = vermelho escuro; 3 = vermelho levemente escuro; 4 = vermelha; 5 = vermelho-viva) e a avaliação da área de olho de lombo (AOL), sendo determinada após o corte transversal, expondo o músculo a ser avaliado e desenhado sobre o papel vegetal, no qual essa avaliação é feita pelo método dos quadrados mínimos. O resultado das médias nas avaliações de textura, cor, marmoreio, EGS e AOL foram respectivamente: 3,03; 3,45; 10,25; 8,57 mm e 60,48 cm². Com as respectivas médias, as amostras de *Longissimus dorsi* apresentam textura levemente grosseira, coloração levemente escura, marmoreio médio a baixo. A AOL representou valores medianos, sendo que acima de 75 cm² indicam animais com elevado rendimento de cortes cárneos. A EGS ficou dentro dos padrões consideráveis aceitos por frigoríficos para proteção da carcaça durante resfriamento, para um mínimo entre 3 a 4 cm. Pode-se perceber que em relação à textura, marmoreio e cor, os valores foram intermediários quando comparados às exigências dos consumidores e ao padrão ideal.

Palavras-chave: EGS, AOL, Marmoreio, Coloração, Textura