



Simpósio de Integração Acadêmica

“A Transversalidade da Ciência, Tecnologia e Inovações para o Planeta”
SIA UFV Virtual 2021



Influência da condição sexual, raça, tempo de maturação sobre a coloração da carne bovina

Gabriella Souza Freitas¹; Mario Luiz Chizzotti²; Débora Evelyn de Freitas Assis³; Gutierrez José de Freitas Assis⁴; Patrícia Reis de Moraes⁵.

¹ Gabriella Souza Freitas- Departamento de Zootecnia/ UFV- gabriella.Freitas@ufv.br

² Mario Luiz Chizzotti- mariochizzotti@ufv.br

³ Débora Evelyn de Freitas Assis- debora.assis@ufv.br ²

⁴ Gutierrez José de Freitas Assis- gutierrez.assis@ufv.br

⁵ Patrícia Reis de Moraes- patricia.reis@ufv.br

Introdução

A cor da carne é um dos atributos avaliados na hora da compra, sendo expressa de acordo com a concentração e estado de oxigenação da mioglobina. Esta pode se apresentar em três formas, oximioglobina, desoximioglobina e metamioglobina. Fatores intrínsecos ao animal, tais como, genética, condição sexual, maturidade, e fatores extrínsecos ao animal, como sistema de criação, processo de maturação, dentre outros podem afetar a mioglobina muscular.

Objetivos

Objetivou-se com esse trabalho avaliar os parâmetros de coloração da carne de animais das raças Nelore e Cruzado, apresentando 0, 2 e 4 dentes de maturidade e submetidos ou não ao processo de maturação.

Material e Métodos

Utilizou-se 50 bovinos, das raças Nelore e Cruzado, não castrados, apresentando 0, 2 ou 4 dentes. O abate foi conduzido de acordo com a IN N° 3 de 13/01/2000, as carcaças foram divididas, pesadas e resfriadas por 48 horas. Após, uma porção do músculo Longissimus dorsi foi coletada e subdividida em quatro bifés de uma polegada, identificados e embalados à vácuo, sendo submetidos ao processo de maturação wet aged. Decorrido o período, foram congelados. Os parâmetros de cor da carne foram mensurados usando o colorímetro Hunter MiniScan EZ previamente calibrado, sendo realizado para cada amostra uma média de cinco leituras para as faixas de luminosidade, espectro de cor vermelho (a*) e espectro de cor amarelo (b*). Para cálculo de hue e chroma foram usados os valores a* e b*.

Cor; Bovino; Carne

As concentrações de mioglobina, oximioglobina e metamioglobina foram baseadas em medidas de atenuação da reflexão da luz incidente. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas utilizando-se o Teste Tukey.



Resultados e Discussão

Ao se analisar os parâmetros citados, para animais cruzados, verificamos que não houve diferença significativa ($P > 0,05$) entre maturidade e tempo de maturação com exceção para os parâmetros b* ($P=0,05$), MMb ($P= 0,04$) e chroma ($P= 0,02$), relativo a maturidade, e MMb ($P= 0,005$) relativo a tempo de maturação. Para os animais Nelore, verificamos diferença significativa para Mb ($P=0,01$) referente a tempo de maturação.

Conclusões

Conclui-se que animais cruzados apresentaram carne com coloração mais amarelada com o aumento da maturidade, assim como com o aumento do tempo de maturação. Já animais Nelore, apresentaram maior concentração de mioglobina em menores tempos de maturação.

Apoio Financeiro



Agradecimentos

