



## Influência da raça, idade, classe sexual e tempo de maturação sobre a maciez da carne bovina

Patrícia Reis de Moraes – Departamento de Zootecnia UFV- patricia.reis@ufv.br;  
Mario Luiz Chizzotti – Departamento de Zootecnia UFV- mariochizzotti@ufv.br;  
Débora Evelyn de Freitas Assis – Departamento de Zootecnia UFV- debora.assis@ufv.br;  
Gutierrez José de Freitas Assis – Departamento de Zootecnia UFV- gutierrez.assis@ufv.br;  
Gabriella Souza Freitas – Departamento de Zootecnia UFV- gabriella.freitas@ufv.br;  
Maciez, carne, bovinos

### Introdução

A maciez da carne bovina é a característica organoléptica de maior impacto na aceitação do produto pelos consumidores, sendo apontado como o resultado de tudo que aconteceu com o animal desde sua fase fetal até momento pós abate. A maciez é dividida em dureza residual e de actomiosina. Onde, de acordo com esses conceitos, podemos destacar que os principais fatores que afetam a maciez são a raça, maturidade, condição sexual, nutrição, taxa de resfriamento e tempo de maturação, uma vez que estes podem modular a taxa de crescimento do tecido muscular animal e a atividade proteolítica deste.

### Objetivos

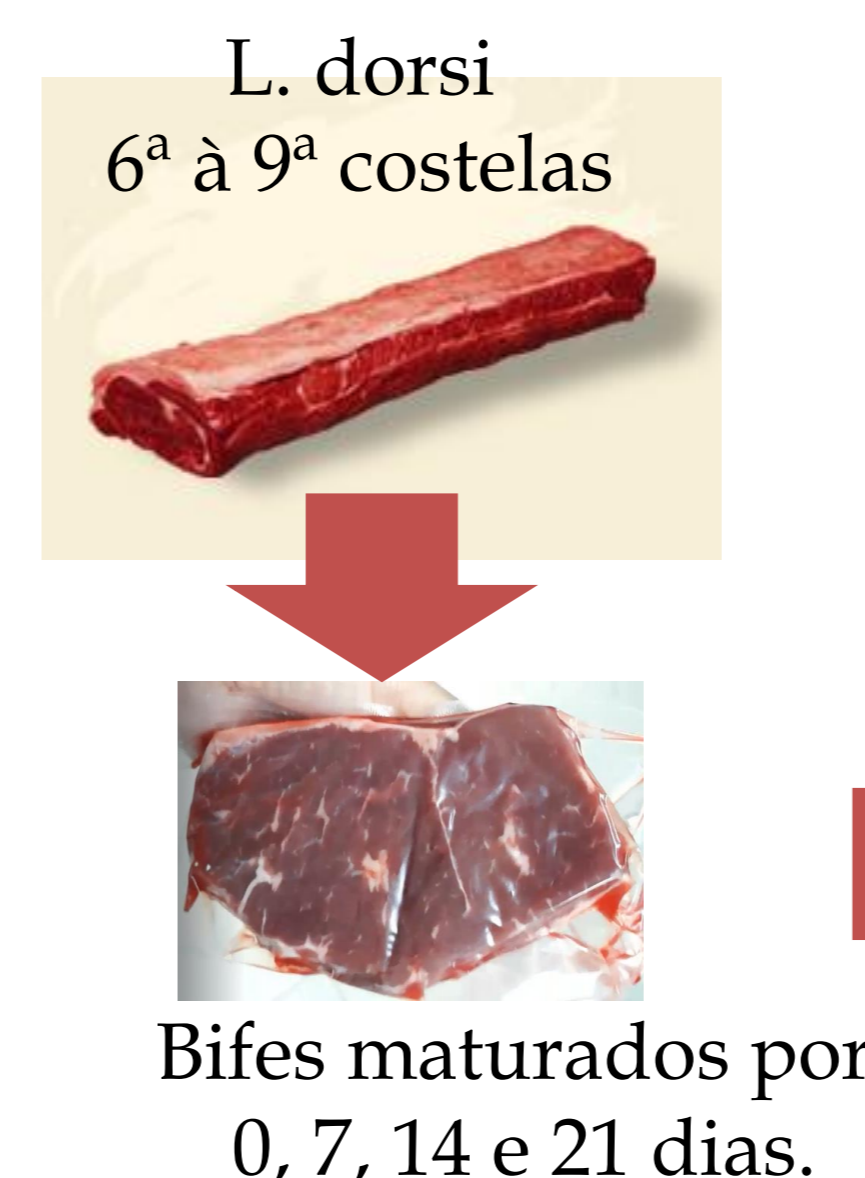
Objetivou-se com esse trabalho avaliar a maciez da carne de animais castrados e não castrados, das raças Nelore e Cruzamento Industrial, apresentando 0, 2 ou 4 dentes e submetidos ou não ao processo de maturação.

### Material e Métodos

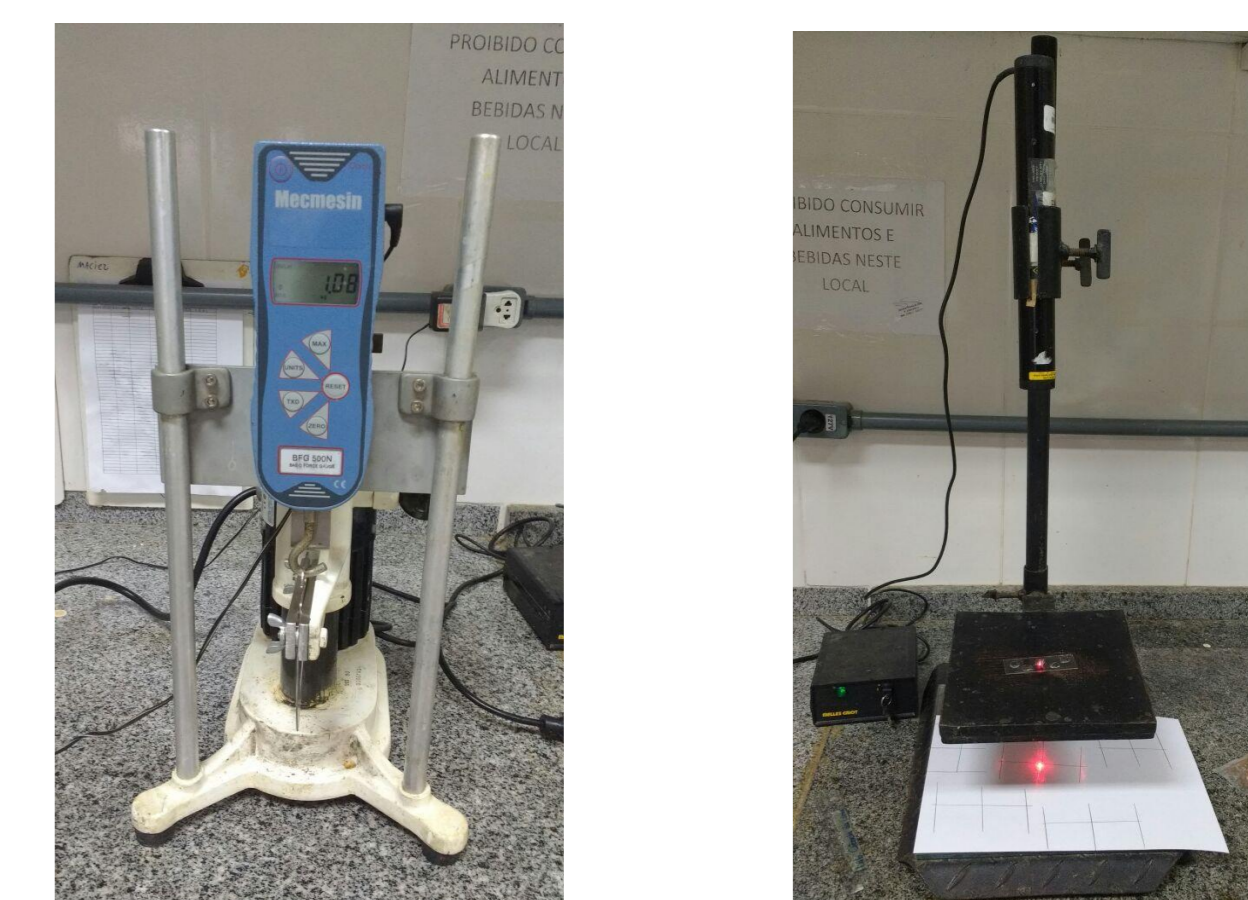
Utilizou-se 120 bovinos, distribuídos entre Nelore e Cruzado, castrados e não castrados, apresentando 0, 2 ou 4 dentes. Abatidos, sangrados e eviscerados. As carcaças foram divididas, pesadas e resfriadas por 48 horas.

Decorrido esse tempo, o pH e a temperatura foram coletados e uma porção do músculo Longissimus dorsi foi coletada e subdividida em quatro bifes de uma polegada, identificados e embalados à vácuo, maturados à 4 °C e analisados.

Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas utilizando-se o Teste Tukey.



Parâmetros de carne: Força de Cisalhamento e Comprimento de sarcômero.



### Resultados e Discussão

O pH, temperatura e comprimento de sarcômero não apresentaram diferença significativa ( $P=0,005$ ) entre os tratamentos. A força de cisalhamento apresentou diferença significativa para sexo ( $P< 0,0001$ ) e tempo de maturação ( $P<0,0001$ ), onde animais castrados foram superiores aos não castrados, assim como, os maiores períodos de maturação.

### Conclusões

Conclui-se que animais castrados apresentaram carne menos dura em comparação a animais não castrados, com médias 4,189 e 5,257 KgF respectivamente. Com relação ao tempo de maturação, com o aumento dos dias, a maciez se torna mais pronunciada, como média 6,003, 5,044, 4,066 e 3,78 KgF para os tempos 0, 7, 14 e 21 dias, nessa ordem.

### Bibliografia

Bruce, H. L., Stark, J. L., & Beilken, S. L. (2004). The effects of finishing diet and postmortem ageing on the eating quality of the M. longissimus thoracis of electrically stimulated Brahman steer carcasses. *Meat Science*, 67(2), 261-8. doi:10.1016/j.meatsci.2003.10.014

### Agradecimentos

Os autores agradecem à CNPq, CAPES, FAPEMIG e DZO/UFV pelo suporte.