



# Simpósio de Integração Acadêmica

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



## Correlação da aceitabilidade de carne bovina com parâmetros de qualidade da carne

Aline Rabello Conceição<sup>1</sup> (aline.rabello@ufv.br), Mário Luiz Chizzotti<sup>2</sup>, Amanda Candian Coeli<sup>1</sup> (amanda.candian@ufv.br), Amanda Teixeira Fernandes<sup>1</sup> (amanda.t.fernandes@ufv.br), Cris Luana de Castro Nunes<sup>2</sup> (cris.nunes@ufv.br), Rizielly Saraiva Reis Vilela<sup>2</sup> (rziell.vilela@ufv.br).

<sup>1</sup>Graduanda na Universidade Federal de Viçosa, <sup>2</sup> Doutoranda na Universidade Federal de Viçosa, <sup>3</sup> Professor na Universidade Federal de Viçosa.

Palavras-chaves: Carne, qualidade, consumidor.

Produção animal- Ciências Agrárias- Pesquisa.

### Introdução

O padrão de consumo de carne no mundo, assim como as exigências dos consumidores com relação às características intrínsecas da mesma, estão em constante atualização. Neste contexto, o conhecimento das preferências do consumidor quanto a qualidade da carne é um desafio aos sistemas de produção e comercialização de carnes

### Objetivos

Integrar dados de parâmetros de qualidade de carne com a opinião dos consumidores sobre o nível de satisfação do produto.

### Material e Métodos

Dados de classe sexual, idade, peso vivo em jejum, peso de carcaça quente, peso de carcaça fria, temperatura e pH inicial, temperatura e pH final, e espessura de gordura subcutânea foram coletados. Além disso, amostras dos cortes cárneos contrafilé e coxão mole foram coletadas para realizar análises de coloração da carne e gordura, força de cisalhamento e comprimento de sarcômero, sendo a outra porção de ambos cortes comercializada com QR Code individual sobre cada embalagem. Ao acessar o QR Code o consumidor era direcionado a um formulário online no qual, voluntariamente, poderia responder a um questionário, simples e rápido, de pesquisa de satisfação. O questionário era composto de cinco perguntas, as quais foram: (P1) cor da carne, (P2) cor da gordura, (P3) quantidade de gordura na carne, (P4) maciez da carne e (P5) sabor da carne. Em cada pergunta, o consumidor pontuava de 1 a 5, sendo: 1 = muito insatisfeito, 2 = insatisfeito, 3 = indiferente, 4 = satisfeito, 5 = muito satisfeito. As respostas colhidas foram correlacionadas com parâmetros de carcaça e qualidade da carne de ambos cortes, contrafilé e coxão mole, utilizando o software SAS®. A partir das correlações significativas ( $P \leq 0.05$ ), modelos lineares de predição foram gerados.

### Resultados e Discussão

Não houve correlação entre as respostas e parâmetros de qualidade para o corte coxão mole. Entretanto, houve correlação significativa entre a P3 e os parâmetros de coloração  $L^*$  ( $r = -0,59$ ;  $P = 0,019$ ),  $a^*$  ( $r = 0,64$ ;  $P = 0,008$ ),  $b^*$  ( $r = 0,58$ ;  $P = 0,021$ ) e croma ( $r = 0,62$ ;  $P = 0,012$ ) da carne e o parâmetro  $b^*$  ( $r = 0,71$ ;  $P = 0,020$ ) da gordura para amostras de contrafilé. Para as demais perguntas não houve correlações significativas com quaisquer parâmetros.

### Conclusões

Este estudo preliminar indicou que existe a possibilidade de conhecer a aceitabilidade do consumidor por meio do nível de satisfação do produto, possibilitando, no futuro, padronizar a carne comercializada de acordo com a demanda dos consumidores.

### Bibliografia

BERIAIN, M.J.; GOÑI, M.V.; INDURAIN, G.; SARRIÉS, M.V.; INSAUSTI, K. Predicting Longissimus dorsi myoglobin oxidation in aged beef based on early post-mortem colour measurements on the carcass as a colour stability index. *Meat Science*, v.81, p.439-445, 2009.  
FONT-I-FURNOLS, M.; GUERRERO, L. Consumer preference, behavior and perception about meat and meat products: An overview. *Meat science*, v.98, pp.361-371, 2014.  
MACDOUGAL, D.B. Colour meat. In: PEARSON, A.M.; DUTSON, T.R. (Eds.). *Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products - Advances in meat research series*. London: Blackie Academic & Professional, v.9, cap.3, p.79-93, 1994.

### Apoio Financeiro

Cnpq

### Agradecimentos

Agradeço o apoio de toda equipe do LCC (Laboratório de ciência da carne UFV), do Frigorífico Escola e o incentivo à pesquisa do Cnpq.