



Simpósio de Integração Acadêmica

"Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV"

SIA UFV 2022



Influência da raça, maturidade fisiológica e tempo de maturação sobre os atributos de qualidade de carcaça e carne bovina

Guilherme Henrique de Freitas; Mario Luiz Chizzotti; Débora Evelyn de Freitas Assis; Gutierrez José de Freitas Assis; Patrícia Reis de Moraes; Isabela Oliveira Frank

Carne; Carcaça; Maturação.

Introdução

Fatores como raça, maturidade fisiológica, classe sexual e nutrição são os principais influenciadores da qualidade da carcaça e consequentemente da carne bovina. Outro fator de influência são os métodos de maturação da carne.

Objetivos

Objetivou-se avaliar o efeito da raça e maturidade sobre parâmetros de carcaça e carne de bovinos machos castrados, submetidos ou não ao processo de maturação

Material e Métodos

Foram utilizados 13 bovinos Nelore e 13 bovinos cruzados Nelore X Angus, todos castrados. Após o abate, as carcaças foram resfriadas em câmara fria previamente ajustada à 4°C por 48 horas

O pH foi coletado entre a 13ª costela imediatamente após o abate e ao final do resfriamento.

Na meia carcaça esquerda resfriada, entre a 12ª e 13ª costela, mensurou-se a área de olho de lombo (AOL) e a espessura de gordura subcutânea.



Bifes maturados por 0, 7, 14 e 21 dias.

Parâmetros de carne avaliados: Força de Cisalhamento, Comprimento de sarcômero e coloração.



Resultados e Discussão

Ao analisar os parâmetros de carcaça foram verificadas diferenças significativas apenas para o pH_i e AOL quando se avaliou a maturidade (P=0,02 e 0,017, respectivamente), e para o pH_i e pH_f para raça (P=0,012 e 0,002, respectivamente). Em relação às características de carne, foi encontrada diferença estatística para o parâmetro Hue quando se avalia a maturidade (P= 0,02), animais mais jovens apresentaram Hue menor, quando comparados com mais velhos. As características de força de cisalhamento (P= 0,018), perdas por descongelamento (P= 0,014), perdas por cocção (P= 0,004) e perdas totais (P= 0,008) foram influenciadas pela maturidade. Os parâmetros de força de cisalhamento (P= 0,04) e perdas por cocção (P= 0,004) foram influenciados pela raça, Nelore apresentou carne menos macia em comparação aos cruzados. A força de cisalhamento (P<0,0001) e perdas por descongelamento (P= 0,002) foram influenciadas pela maturação, animais Cruzados apresentaram carnes menos duras quando comparados aos animais Nelore, confrontando médias de 4,14 e 4,66 KgF respectivamente.

Conclusões

Conclui-se que a qualidade da carcaça e carne de animais cruzados é semelhante ou superior ao Nelore.

Agradecimentos

Os autores agradecem à Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Zootecnia e aos laboratórios envolvidos.

Apoio Financeiro

Fapemig, INCT-CA e CNPq.