

A aceitação do lombo suíno pelo consumidor é influenciada pelo grupo genético?

Maria Clara Meira de Lacerda; Renata Veroneze; Layla Cristien de Cássia Miranda Dias; Márcia Cristina Teixeira Ribeiro Vidigal; Vitória Ribeiro Oliveira; Daniele Botelho Diniz Marques

Fome Zero e Agricultura Sustentável - Pesquisa

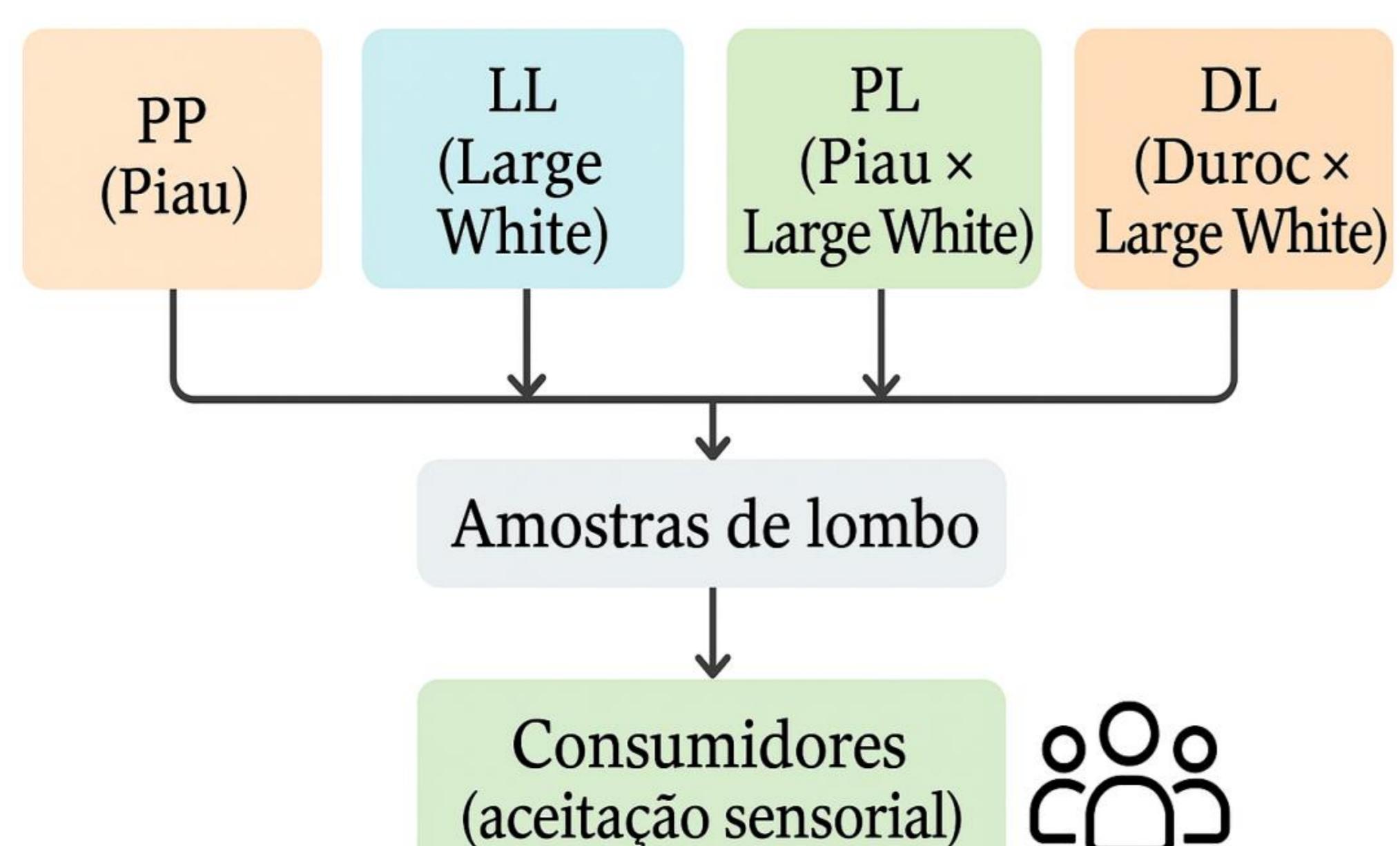
Introdução

Os programas de melhoramento genético têm priorizado características que aumentam a deposição de carne na carcaça, o que pode resultar na redução da gordura intramuscular, componente fundamental para o sabor e a suculência. Raças suínas tipo banha, não selecionadas, como a naturalizada brasileira Piau, podem representar uma alternativa para a produção de carne de alta qualidade, especialmente para pequenos produtores que buscam atender nichos de mercado e agregar valor aos seus produtos. A percepção sensorial do consumidor é um fator decisivo na aceitação de um produto; por isso, compreender o efeito do grupo genético na aceitação da carne é essencial tanto para avaliar os impactos da seleção voltada à deposição de carne quanto para explorar o potencial de raças naturalizadas.

Objetivos

Investigar o efeito dos grupos genéticos Piau (PP), Large White (LL), Piau × Large White (PL) e Duroc × Large White (DL) na aceitação do lombo suíno por consumidores.

Material e Métodos ou Metodologia



Para a análise sensorial as amostras foram descongeladas, marinadas em salmoura com 2% de NaCl por 12 horas e cozidas em grill elétrico a 160 °C até atingirem 70 °C internamente. Um total de 102 consumidores avaliou amostras dos quatro grupos genéticos utilizando escala hedônica de nove pontos (1 = desgostei extremamente; 9 = gostei extremamente). A análise estatística foi realizada por meio de modelos lineares hierárquicos Bayesianos com resposta ordinal, utilizando o pacote brms no software R.

Apoio Financeiro

Resultados e discussão

Houve diferença significativa apenas entre os grupos DL e LL. O grupo DL apresentou 47,27% menor chance de receber pontuação mais alta em relação ao LL. Em todos os grupos, a chance de receber notas muito baixas (1, 2 ou 3) foi pequena e semelhante, indicando boa aceitação geral da carne.

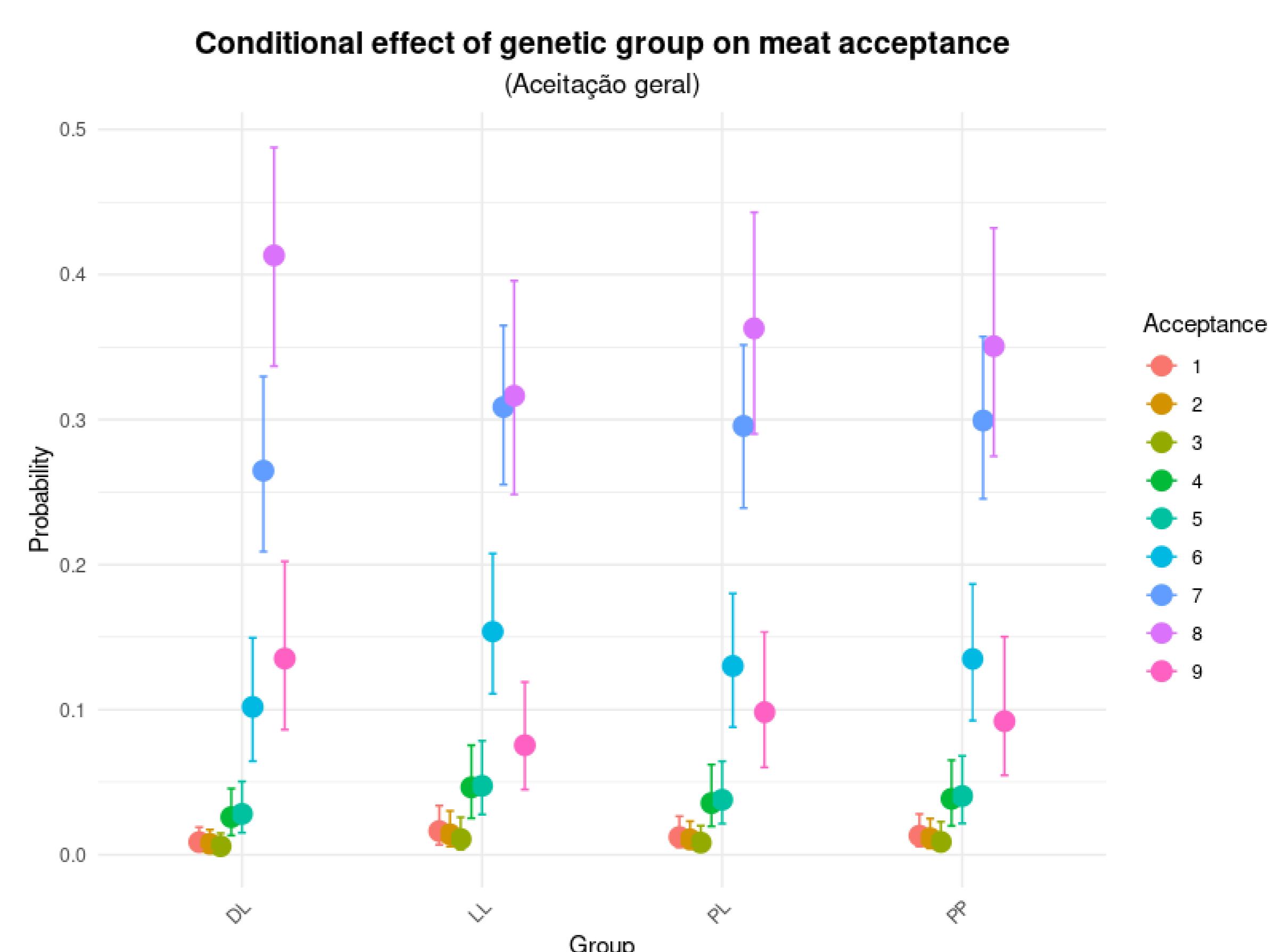


Figura 1. Distribuições de probabilidade das pontuações para aceitação geral por grupo genético

Embora a carne de Duroc seja reconhecida por seu maior marmoreio e sabor, o cruzamento DL foi menos aceito que o grupo LL. Isso pode estar relacionado ao uso de animais cruzados e à seleção recente do Duroc para desempenho e carcaça, possivelmente em detrimento de características de qualidade de carne.

Conclusões

Os resultados indicam que todos os grupos genéticos apresentaram boa aceitação, com destaque para a maior preferência pelo grupo LL em relação ao DL. A raça Piau e o cruzamento PL não apresentaram diferença significativa dos demais grupos, apresentando-se como alternativas promissoras para a diversificação da produção.

Bibliografia

Bi, J. (2011). Bayesian Approach To Sensory Preference, Difference And Equivalence Tests. *Journal Of Sensory Studies*, 26(5), 383–399. Doi:10.1111/J.1745-459X.2011.00354.X.

R Core Team (2024). _R: A Language and Environment for Statistical Computing. R Foundation for Statistical Computing, Vienna, Austria. <https://www.R-project.org/>.