

Avaliação da aceitação do pernil suíno de diferentes grupos genéticos por consumidores

Luís Gustavo de Oliveira Bema; Renata Veroneze; Layla Cristien de Cássia Miranda Dias; Maria Clara Meira de Lacerda; Vitória Ribeiro Oliveira; Daniele Botelho Diniz Marques

Fome zero e agricultura sustentável – Pesquisa

Introdução

A seleção genética intensiva de suínos prioriza características produtivas, como maior deposição de carne magra, porém essa prática pode comprometer atributos sensoriais importantes, como sabor, suculência e maciez. Raças naturalizadas brasileiras, como a Piau, apresentam maior teor de gordura, o que pode favorecer o sabor e a suculência da carne. Apesar de o pernil representar o corte de maior proporção na carcaça suína, a maioria dos estudos de análise sensorial concentra-se no lombo, tradicionalmente considerado um corte mais magro. Dessa forma, compreender a influência do grupo genético na aceitação da carne é fundamental para orientar estratégias de cruzamento que favoreçam a qualidade sensorial, além de monitorar os impactos do melhoramento genético sobre a percepção dos consumidores.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar o efeito dos grupos genéticos Piau (PP), Large White (LL), Piau × Large White (PL) e Duroc × Large White (DL) na aceitação sensorial do pernil suíno por consumidores.

Metodologia

Foram utilizados seis suínos do grupo Piau, nove do grupo Large White, onze do cruzamento Piau × Large White e treze do grupo Duroc × Large White. Após o abate, amostras dos pernis foram embalados a vácuo, congelados, descongelados, marinados em salmoura com 2% de NaCl por 12 horas e posteriormente cozidos em grill elétrico a 160 °C até atingirem a temperatura interna de 70 °C. Os bifes foram codificados com números aleatórios e servidos em cabines individuais, garantindo o anonimato das amostras. Participaram do painel sensorial 107 consumidores, sendo 59 homens e 48 mulheres, que avaliaram as amostras dos quatro grupos genéticos utilizando uma escala hedônica de nove pontos, variando de 1 (desgostei extremamente) a 9 (gostei extremamente). A análise estatística foi conduzida por meio de modelos lineares hierárquicos bayesianos com resposta ordinal, utilizando o pacote brms no software R.

Resultados

A aceitação geral do pernil suíno não apresentou diferenças estatisticamente significativas entre os grupos genéticos avaliados.

Apoio Financeiro

Esses resultados sugerem que, do ponto de vista do consumidor, o pernil foi sensorialmente equivalente em termos de aceitação, independentemente do grupo genético. Embora a raça Piau e o cruzamento PL apresentem maior teor de gordura na carcaça, isso não influenciou a aceitação da carne. Da mesma forma, embora o Duroc seja amplamente reconhecido por sua qualidade de carne superior, o cruzamento DL não apresentou maior chance de receber notas altas. Para todos os grupos, a probabilidade de notas muito baixas (1, 2 ou 3) foi pequena e semelhante. Contudo, nenhum avaliador atribuiu nota 9 (gostei extremamente) a análise sensorial do pernil suíno.

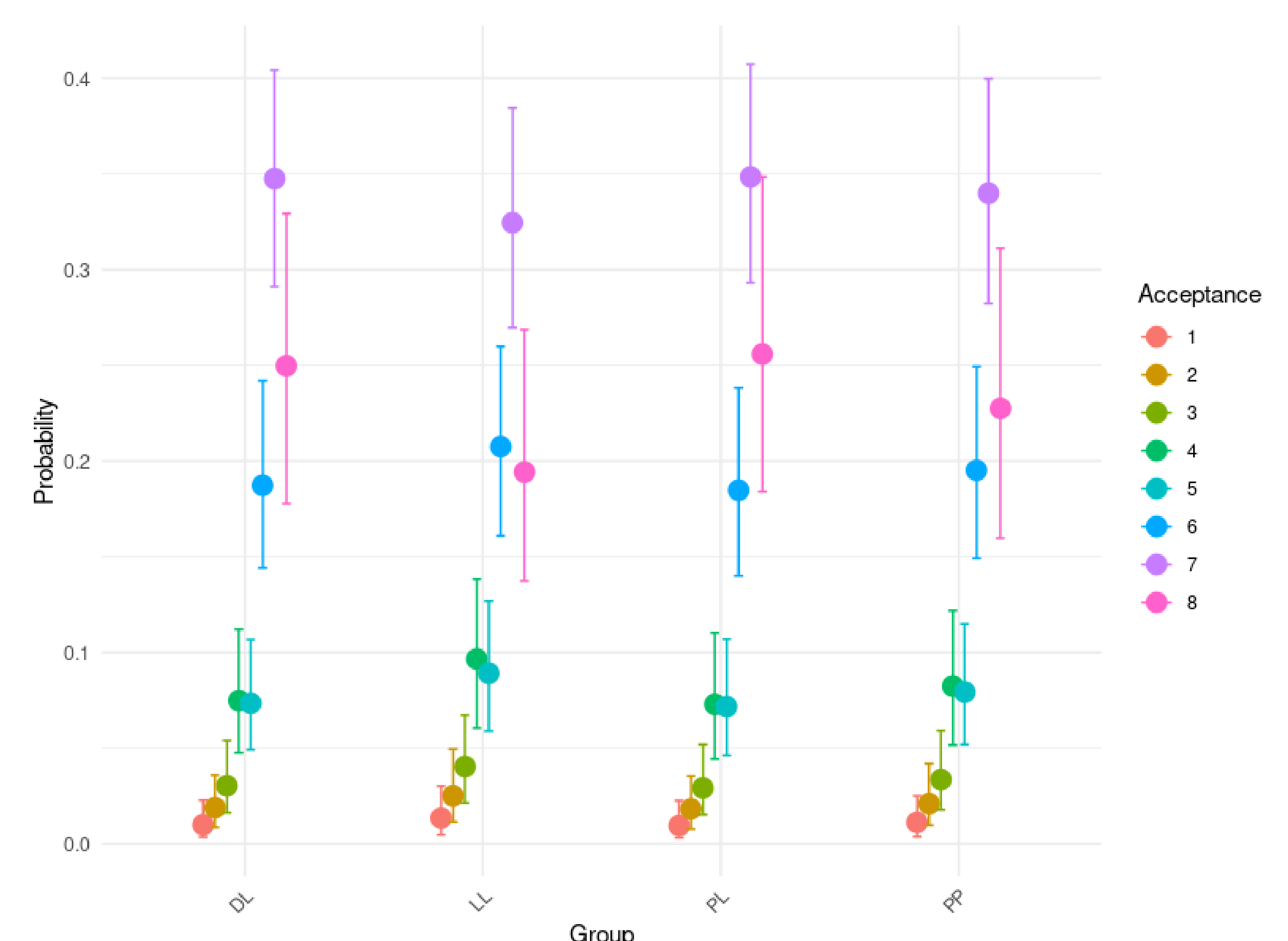


Figura 1. Distribuições de probabilidade das pontuações para aceitação geral por grupo genético

Conclusões

Conclui-se que o grupo genético não influenciou a aceitação sensorial do pernil suíno. Independentemente da raça ou do cruzamento, todos os grupos avaliados apresentaram boa aceitação pelos consumidores.

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/>.