



Simpósio de Integração Acadêmica

“Das Montanhas de Minas ao Oceano: Os Caminhos da Ciência para um Futuro Sustentável”

SIA UFV 2025



ALTERAÇÕES NAS FORMAS DA MIOGLOBINA EM CARNE DE BOVINOS ZEBU × HOLANDES SUBMETIDA À MATURAÇÃO POR 14 DIAS

Thomás Joaquim Alvarenga Lessa, Ana Clara Franklin Santos Souza, Guilherme Henrique de Freitas, Luciano Saraiva Santos, Adailton Camêlo Costa, Mario Luiz Chizzotti

ODS:12

Pesquisa

Introdução

Resultados e/ou Ações Desenvolvidas

A cor da carne é uma das primeiras coisas que o consumidor observa e influencia diretamente na compra, e essa cor depende da mioglobina. Durante a maturação, em locais com pouco oxigênio, essa proteína muda de forma , o que pode alterar a cor e a aceitação do produto.

| | Dia 0 | Dia 14 |
|------------------|-------|--------|
| metamioglobina | 23.32 | 21.49 |
| desoximioglobina | 16.18 | 21.18 |
| oximioglobina | 60.50 | 57.33 |

Figura 1: Alterações importantes após o período de 14 dias

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar as mudanças nas formas de mioglobina em carnes de bovinos cruzados Zebu × Holandês após 14 dias de maturação e compará-las com as de bovinos da raça Nelore

Conclusão

Conclui-se que a maturação de 14 dias modifica as formas da mioglobina e ajuda a manter uma cor adequada. Assim, a combinação da maturação com o cruzamento Zebu × Holandês pode ser uma estratégia eficiente para valorizar a carne de machos oriundos da pecuária leiteira.

Material e Métodos ou Metodologia

Foram usados 20 machos de cada grupo genético (~30 meses), terminados em confinamento comercial. Após abate em frigorífico , amostras do Longissimus thoracis direito foram coletadas e divididas: analisadas imediatamente ou após 14 dias de maturação. Formas de mioglobina (oxi-, desoxi- e metamioglobina) foram determinadas por espectrofotometria em bifes de 2,5 cm.

Apoio Financeiro

