



PARÂMETROS DE MACIEZ E COR EM BIFES CONGELADOS PREVIAMENTE À MATURAÇÃO EM BOVINOS DE DIFERENTES GRAUS DE SANGUE ZEBU

ESCOBAR, Loraine Saldanha¹ (loraineescobar@hotmail.com); **PIAZZON, Cleiton José¹** (josepiazzon@hotmail.com); **NASCIMENTO, Julia Dias do²** (juliadn2007@hotmail.com); **OLIVEIRA, Pollyana Ricartes de Oliveira de²** (ricartespollyana@gmail.com); **OLIVEIRA, Dalton Mendes de³** (dmo@uems.br); **GOMES, Marina de Nadai Bonin⁴** (marinabonin@hotmail.com)

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Produção Animal da UEMS – Aquidauana;

³Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

⁴Docente do curso de Zootecnia da FAMEZ/UFMS – Campo Grande.

A produção de carne brasileira é constituída, na sua maior parte, de animais de origem indiana (*Bos indicus*), entretanto há uma maior resistência mecânica na carne desses animais por conta da ação das enzimas proteolíticas no período pós abate. A maciez é uma das principais características avaliadas quando se relacionam os aspectos qualitativos desejados na produção da carne bovina e que são detectados pelo consumidor no momento de degustação do produto. No período *post mortem* a maturação e o congelamento prévio são técnicas que tem sido empregadas no intuito de melhorias nos parâmetros de qualidade da carne. Tendo em vista o que foi exposto anteriormente, o presente projeto teve por objetivo avaliar os parâmetros de maciez e cor em bifes congelados previamente a maturação em bovinos com diferentes graus de sangue Zebu. O projeto foi conduzido na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Aquidauana, MS e Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Foram utilizados 27 animais de diferentes graus de sangue Zebu, sendo puro de sangue Nelore (100% *Bos indicus*), Nelore x Canchin (68,8% *Bos indicus*), e Nelore x Angus (50% *Bos indicus*), terminados em confinamento e abatidos em estabelecimento matadouro-frigorífico. Após 24 horas de refrigeração das carcaças, foram retiradas seis amostras ou bifes (sendo cada um, uma unidade experimental) do *Longissimus dorsi*, com 2,54 cm de espessura. Os bifes foram enumerados e destinados aos tratamentos de maturação convencional (controle) e congelamento prévio de 30 e 60 dias antes da maturação. As amostras destinadas à maturação convencional (controle) foram armazenadas nos tempos 1 (24 horas *post mortem*), 7 e 14 dias. As amostras destinadas ao congelamento prévio (30 dias) foram congeladas e armazenadas em freezer convencional (-20°C), sendo em seguida descongeladas (a 4°C) por 24 horas e maturadas conforme o tratamento controle. A força de cisalhamento foi determinada segundo método Warner-Bratzler, e a determinação dos componentes da cor utilizou-se o sistema CIE L*a*b*, iluminante D65, 10° graus para observador padrão, usando um colorímetro espectrofotométrico CM-700. O congelamento não afetou o índice de luminosidade (L*) (P=0,0121) entretanto, outros parâmetros de cor como a*, b* e C* diferiram (P < 0,0001) conforme o tempo de congelamento. A força de cisalhamento sofreu influência do tratamento de congelamento e do grupo genético, sendo elevada nas amostras sem congelamento (9,20 kgf) em relação as congeladas por 30 (7,17 kgf) e 60 dias (6,90 kgf) (P < 0,0001), e menor nos animais 50 e 68,8% *Bos indicus* em comparação com os 100% *B. indicus* (7,14; 7,63 e 8,70, respectivamente) (P < 0,0001). O congelamento prévio à maturação influenciou a força de cisalhamento das carnes, entretanto reduziu apenas a maciez da carne de animais com 50 e 68,8% de sangue *Bos indicus*.



Palavras-chave: grupo genético, congelamento, shear force.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e ao laboratório QualiCarnes FAMEZ/UFMS