

BORBA.; Érika Nayara Freire Cavalcanti, Giovanna Garcia Baptista, Daniel Rodrigues Dutra, Juliana Lolli Malagoli de Mello, Hirasilva¹

RESUMO

O principal objetivo da melhoria da qualidade da carne é agregar valor ao produto, de modo a satisfazer o consumidor de carne suína in natura e/ou processada. A gordura intramuscular responsável pelo marmoreio é caracterizada como um atributo de grande importância para comercialização de carne in natura, correlacionando-se com maciez e suculência (CAMPOS, et al., 2014), que são os principais atributos relacionados à satisfação final do consumidor. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar o escore de marmoreio e a maciez sensorial da carne de suínos de três linhagens genéticas comerciais. Este trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal da Universidade Estadual Paulista – UNESP, Campus Jaboticabal. Foram coletadas amostras do músculo *Longissimus dorsi*, provenientes de suínos machos castrados de três linhagens comerciais (A, B e C), com 168 dias de idade e peso médio de 125 kg, abatidos em abatedouro comercial. O escore de marmoreio foi avaliado usando os padrões de marmorização do Conselho Nacional de Produtores de Carne Suína (com escala de 1 (desprovido) a 10 (abundante); National Pork Producers Council, 1999). Para análise sensorial, as amostras foram preparadas de acordo com a metodologia descrita no Manual de Cozimento e Avaliação Sensorial da Carne (AMSA, 2015). A análise contou com 114 provadores não treinados. Foi utilizada uma escala hedônica de nove pontos, com isso os provadores atribuíram às amostras as seguintes notas: 1- desgostei muitíssimo, 2 - desgostei muito, 3 - desgostei regularmente, 4 - desgostei ligeiramente, 5 - indiferente, 6 - gostei ligeiramente, 7 – gostei moderadamente, 8 - gostei muito e 9 – gostei muitíssimo. Dados analisados pelo Procedimento Mixed do SAS 9.3. As médias foram ajustadas pelo Tukey a 5% de significância. A linhagem C apresentou os maiores valores de escore de marmoreio (2,81) em comparação com as linhagens A e B (2,38 e 2,57 respectivamente), porém não houve diferença estatística para a variável maciez sensorial entre amostras dos diferentes grupos genéticos estudados. Os dados demonstram que a carne do grupo genético C, provavelmente, possui maior conteúdo de gordura intramuscular e, por isso, apresentou maior escore de marmoreio. Tal resultado sugere que a linhagem C seja proveniente de cruzamentos de animais com maior tendência ao acúmulo de gordura do que as demais. O aumento da gordura intramuscular exerce uma influência positiva na qualidade sensorial da carne (Wood et al., 2004), como o aumento da maciez sensorial, no entanto, esse aumento não foi percebido pelo painel sensorial que atribuíram bons e semelhantes resultados à maciez da carne das três linhagens em estudo. Conclui-se que a linhagem C apresentou maiores valores de escore de marmoreio, porém, o maior conteúdo de gordura intramuscular não influenciou a maciez sensorial.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, gordura intramuscular, análise sensorial