

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE SUBMETIDA A PROTOCOLOS DE ASPERSÃO DE ÁGUA FRIA SOBRE CARCAÇAS BOVINAS DURANTE O RESFRIAMENTO

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SILVA; Gustavo Barbosa Alves Silva ¹, OLIVEIRA; Janderson Ananias de ², GROTH; Andressa ³, GOMES; Helen Fernanda Barros ⁴, NETO; Angelo Polizel ⁵

RESUMO

Os sistemas de aspersão de água fria sobre carcaças bovinas pode exercer influência sobre as características qualitativas da carne, assim, este trabalho foi elaborado com intuito de definir o protocolo de aspersão em que seria possível obter a menor perda de peso durante o resfriamento, promovendo uma carne de maior qualidade. Foram realizados 4 protocolos sendo: protocolos I, II e III: ciclos de aspersão com duração de 60 segundos e intervalo entre os ciclos de 10 minutos com duração total de 73, 83 e 93 ciclos, respectivamente. E protocolo IV, onde foi utilizado uma unidade de refrigeração controlada por um software que registra em tempo real o peso das carcaças e determinava o intervalo e a duração dos ciclos de aspersão. Em todos os tratamentos a água aspergida sobre as carcaças estava a 2°C. Os animais foram abatidos em matadouro frigorífico, sob Inspeção Estadual, no município de Sinop – MT, utilizou-se 30 carcaças bovinas, de fêmeas, da raça Nelore, com idade entre 18 a 24 meses, estimadas através da avaliação da cronologia dentária (2 dentes incisivos permanentes), espessura de gordura entre 3 e 6 mm e peso das carcaças entre 180 e 210 Kg. Após o resfriamento de 24 horas, na desossa, retiraram-se bifes de contrafilé, de 2,5 cm de espessura, que foram embalados a vácuo e maturados por 0 e 14 dias, realizou-se avaliação da coloração, espessura de gordura, perdas por cocção, perdas por exsudação e força de cisalhamento logo após a desossa e após 14 dias de maturação. O estudo foi estruturado em Delineamento Inteiramente Casualizados, com 4 tratamentos e 3 repetições para cada, com a comparação das médias pelo teste Tukey-Kramer com 5% de significância. Não houve diferença ($P > 0,05$) entre os tratamentos para força de cisalhamento (kgF) avaliados no mesmo período de maturação. Ocorreram diferenças entre os resultados dos protocolos para perdas por exsudação, perdas por cocção e cor, sendo que o protocolo Controlado por Software apresentou os maiores valores de perdas por exsudação, cocção e luminosidade. O uso da aspersão independentemente do número de ciclos foi eficiente na redução das perdas de peso de carcaças de novilhas durante o resfriamento, sendo que não influenciou na força de cisalhamento. Portanto, o controle e a adequação dos ciclos de aspersão são decisivos para a avaliação da eficiência do sistema de aspersão na redução das perdas por evaporação e seus efeitos sobre os parâmetros qualitativos da carne.

PALAVRAS-CHAVE: aspersão de carcaças, frigorífico, indústria, qualidade da carne

¹ graduando em zootecnia - UFR, gbj95450@gmail.com

² Zootecnista - Frigorífico Frigobom,

³ graduando em zootecnia - UFMT, andressagroth@hotmail.com

⁴ Docente - UFR, gomesfb@gmail.com

⁵ Docente - UFR, polizel.neto@ufr.edu.br