

BOAS; Pâmela Gracioli Vilas Boas<sup>1</sup>, CONCEIÇÃO; Aline Rabello<sup>2</sup>, ASSIS; Gutierrez José de Freitas<sup>3</sup>, ASSIS; Débora Evelyn de Freitas<sup>4</sup>, CHIZZOTTI; Mario Luiz<sup>5</sup>

## RESUMO

A maturação à seco, *dry aged*, é um processo de conservação, no qual cortes comerciais são armazenados sem embalagens por algumas semanas ou até meses em temperatura e umidade relativa controladas, com o objetivo de promover uma melhora progressiva na maciez e palatabilidade através da concentração de sabores devido a perda de líquidos. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características qualitativas da carne de vacas descarte submetidas a maturação *dry aged* durante 21 (D21) e 42 dias (D42). Para isso, foram utilizadas treze carcaças de vacas Nelore de descarte. De cada meia carcaça foi coletada a seção entre a 7ª e 11ª costelas, sendo cada seção destinada aleatoriamente para um dos tratamentos, D21 ou D42. As amostras foram armazenadas sem embalagem em ambiente controlado, 4°C e 85% de umidade. Ao final do período de maturação, foi feita as aparas necessárias na peça e posteriormente dois bifes de 2,5 cm de espessura foram retirados para realizar as análises de coloração, perdas de água, força de cisalhamento, comprimento de sarcômero e índice de fragmentação miofibrilar. As médias entre os tratamentos foram comparadas por meio da análise de variância, a  $\alpha=0,05$ , utilizando o procedimento GLM no SAS. A maciez da carne foi maior aos 42 dias de maturação em comparação com 21 dias, pois houve redução da força de cisalhamento ( $P=0,0111$ ) e aumento do índice de fragmentação miofibrilar ( $P=0,0386$ ). As carnes de D21 apresentaram maiores perdas por descongelamento ( $P=0,0437$ ), entretanto não houve diferenças em perdas por cocção ( $P=0,6696$ ) e perdas totais ( $P=0,2878$ ). O comprimento de sarcômero não foi alterado pelos tempos de maturação ( $P=0,3495$ ). Houve diferença no valor de luminosidade ( $P=0,0351$ ), sendo este maior na maturação de 42 dias, porém não houve diferença para o índice de vermelho ( $P=0,1766$ ) e para o índice de amarelo ( $P=0,0642$ ). Também não houve diferenças na quantidade das formas químicas da mioglobina: oximioglobina ( $P=0,0934$ ); deoximioglobina ( $P=0,2812$ ); e metamioglobina ( $P=0,1123$ ). Conclui-se que a maturação *dry aged* de carne de vacas de descarte por 42 dias é uma opção viável para melhoria das características qualitativas da carne, em especial a maciez.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, bovinos, cor da carne, maciez, maturação a seco

<sup>1</sup> Estudante de mestrado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , pamela.boas@ufv.br

<sup>2</sup> Estudante de graduação em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , aline.rabello@ufv.br

<sup>3</sup> Estudante de doutorado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , gutierrez.assis@ufv.br

<sup>4</sup> Estudante de doutorado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , debora.assis@ufv.br

<sup>5</sup> Professor adjunto do Departamento de Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , mariochizzotti@ufv.br