

CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DA CARNE DE VACAS DESCARTE EM DIFERENTES DIAS DE MATURAÇÃO DRY AGED

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

BOAS; Pâmela Gracioli Vilas Boas¹, CONCEIÇÂO; Aline Rabello², ASSIS; Gutierrez José de Freitas³, ASSIS; Débora Evelyn de Freitas⁴, CHIZZOTTI; Mario Luiz⁵

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 7^a e 11^a 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 apara 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

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

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

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

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

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