

# QUALIDADE DA CARNE BOVINA SUBMETIDA À MATURAÇÃO ÚMIDA E SECA

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

SOUZA; Mirelle Magalhães<sup>1</sup>, MIOTTO; Fabrícia Rocha Chaves<sup>2</sup>, AUGUSTO; Wescley Faccini<sup>3</sup>, SANTOS;  
Mariana Viegas dos<sup>4</sup>, FLECHA; Justo Bernardo Martinez<sup>5</sup>

## RESUMO

O crescimento de um público consumidor cada vez mais exigente com a qualidade da carne bovina torna importante o desenvolvimento de estratégias que melhorem as características deste produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da maturação úmida (MU) e seca (MS) sobre as características da carne. As amostras foram oriundas do músculo *Longissimus Lumborum* de 28 carcaças bovinas, obtidas 24 h *post mortem*. De cada músculo foram retiradas três amostras que foram distribuídas em três tratamentos: Controle (dia 1); maturação úmida (embalada à vácuo); e maturação a seco. A maturação foi realizada em câmara fria (2 a 4 oC) com ventilação forçada por um período de 30 dias. Adotou-se o delineamento inteiramente casualizado, com 28 repetições por tratamento. As análises foram conduzidas no Laboratório de Carnes da Universidade Federal do Tocantins, Campus Araguaína. Foram analisados os parâmetros pH, perda por cocção (PPC), perdas por maturação (PPM), luminosidade ( $L^*$ ), teor de vermelho ( $a^*$ ), teor de amarelo ( $b^*$ ), croma ( $C^*$ ), ângulo de tonalidade ( $H^*$ ), força de cisalhamento (FC) e composição centesimal da carne. Os tratamentos não alteraram os valores de pH, PPC,  $b^*$  e proteína ( $P>0,01$ ). A FC foi menor quando a carne foi maturada (úmida= 3,77 kgf; seca= 3,36 kgf) em comparação ao controle (8,94 kgf), no entanto, não houve diferença na FC entre os tipos de maturação ( $P>0,01$ ). A carne submetida à maturação úmida teve menor PPM que a maturada a seco (8,74% vs. 20,48%). A  $L^*$  do tratamento na maturação úmida foi maior ( $P<0,01$ ) que na maturação seca e controle (43,9 39,9 e 40,11), os quais não diferiram entre si. O teor de vermelho e croma diferiu entre todos os tratamentos ( $P<0,01$ ), em que a carne maturada à seco apresentou valores maiores ( $a^*=22,95$ ;  $C^*=25,42$ ) que o controle ( $a^*= 20,57$ ;  $C^*= 23,43$ ), que por sua vez também foram mais altos que na maturação úmida ( $a^*=17,62$ ;  $C^*=20,58$ ). Carnes submetidas ao tratamento úmido apresentaram valor  $H^*$  maior (29,71) que maturação a seco (24,48) e controle (23,56). A maturação a seco proporcionou menor umidade (72,96%) que a úmida (74,49%) e controle (74,24%). O teor de extrato etéreo e cinzas da carne foram maiores nas carnes maturadas à seco (2,13% e 1,32%) em comparação com a maturação úmida (1,42% e 1,13%) e controle (1,83% e 1,15%). Conclui-se que a maturação pelo processo seco ou úmido por 30 dias promove aumento da maciez da carne bovina com redução da FC, alterando atributos de cor em que a maturação a seco reduz a luminosidade da carne em comparação à maturação úmida e também eleva as perdas de peso no processo. A perda de umidade no processo de maturação é maior no tratamento MS, o que reflete no aumento da concentração dos componentes gordura e cinza. A escolha do processo de maturação a ser adotado depende de fatores econômicos e atributos como cor e sabor mais valorizados por cada consumidor.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, maciez, força de cisalhamento

<sup>1</sup> Mestranda em Ciência Animal Tropical - UFT, Araguaína, Tocantins, mirellemagalhaessouza@gmail.com

<sup>2</sup> Professora - UFT, Araguaína, Tocantins, fabriarachaves@mail.uft.edu.br

<sup>3</sup> Pós-graduando - UFT, Araguaína, Tocantins, wescleyfaccini@hotmail.com

<sup>4</sup> Doutoranda em Ciência Animal Tropical - UFT, Araguaína, Tocantins, mariana.viegas26@hotmail.com

<sup>5</sup> Doutorando em Ciência Animal - UFPA, Castanhal, Pará, bermar88@hotmail.com