

# EFEITOS DO TEMPO DE MATURAÇÃO SOBRE A CARNE DE BOVINOS DE DIFERENTES GRUPOS GENÉTICOS

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

**SOUZA; Mirelle Magalhães Souza<sup>1</sup>, MIOTTO; Fabrícia Rocha Chaves<sup>2</sup>, MARINHO; João Pedro Gomes Ribeiro<sup>3</sup>, MOURA; José Helder de Andrade<sup>4</sup>, TAVARES; Daniel Henrique Souza Tavares<sup>5</sup>**

## RESUMO

A qualidade da carne bovina depende de fatores diversos como raça, dieta e idade dos animais ao abate. A aplicação de processos após o abate, como a maturação, podem melhorar os atributos da carne, de maneira mais específica a maciez, já que esta é uma das características mais apreciadas pelo consumidor. Objetivou-se avaliar o efeito da maturação úmida sobre a qualidade da carne de bovinos de diferentes grupos genéticos. Foram utilizadas amostras do músculo *Longissimus Lumborum* oriundas de animais Nelore (n=14) e F1 Senepol x Nelore (n=14) terminados a pasto com suplementação e abatidos com peso vivo médio de 500 kg. De cada músculo foram retiradas 3 amostras distribuídas em tempos diferentes de refrigeração: 0 (controle, 24 horas de refrigeração), 15 dias e 30 dias. As amostras destinadas à maturação foram acondicionadas em embalagens à vácuo e armazenadas em câmara fria (2 a 4 °C) com ventilação forçada pelos períodos correspondentes a cada tratamento. As análises foram realizadas no Laboratório de Carnes da Universidade Federal do Tocantins, Campus Araguaína. Foram realizadas análise de pH, perdas por cocção (PPC), e força de cisalhamento (FC). Houve efeito de interação entre tempo e grupo genético sobre as variáveis pH e PPC ( $P<0,001$ ). O tempo de maturação influenciou o pH da carne dos animais Nelore ( $P<0,01$ ) que reduziu aos 15 dias (5,49) e 30 dias (5,50) em comparação ao controle (5,63), enquanto o pH da carne dos animais F1 não foi alterado pelo tempo de maturação (0=5,66; 15=5,66; 30=5,69). Quando analisada a PPC, a interação tempo x genótipo sobre esta variável demonstrou que houve diferença entre os dias de maturação para a carne de Nelore ( $P<0,01$ ), com maiores perdas aos 30 dias (32,12%) em relação ao tempo controle e 15, que apresentaram médias de 26,60% e 25,18%, respectivamente. A PPC dos animais F1 não foi influenciada pelo tempo de maturação ( $P>0,01$ ) e foi semelhante em todos os dias (26,6%). Valores mais altos de FC da carne foram verificados no dia 0 em Nelore (8,9 kgf) e F1 (9,2 kgf), com reduções para 5,85 e 5,81 kgf em 15 dias e para 3,67 e 4,44 kgf em 30 dias de maturação para animais Nelore e F1, respectivamente. A maturação permitiu redução na FC da carne de animais Nelore e F1 de 34,5% e 36,3% em 15 dias e com 30 dias reduziu em 58,9 e 51,6%, respectivamente, a FC. Assim a carne maturada por trinta dias pode ser classificada como macia para ambos os genótipos. Conclui-se que o tempo de maturação tem maior influência sobre o pH e PPC dos animais Nelore em comparação aos animais F1, com maior perda aos 30 dias de maturação. O aumento do tempo de maturação reduz a FC e promove maciez da carne independentemente do grupo genético, proporcionando maior qualidade à carne bovina.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, maturação úmida, Nelore, Senepol

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

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

<sup>3</sup> Graduando em zootecnia - UFT, Araguaína, Tocantins, joao.gomes@mail.uff.edu.br

<sup>4</sup> Doutorando em Ciência Animal Tropical - UFT, Araguaína, Tocantins, josehelder\_ztc@hotmail.com

<sup>5</sup> Doutorando em Ciência Animal Tropical - UFT, Araguaína, Tocantins, danielhenrique.daniel@gmail.com