

MATOS; Aylle Medeiros ¹, SILVA; Luiz Fernando Costa e ², TAGIARIOLLI; Murilo Augusto ³, PRADO; Rodolpho Martin do ⁴, PRADO; Ivanor Nunes do ⁵

RESUMO

A cor é um dos fatores mais importantes na percepção do consumidor quanto à qualidade da carne. Objetivou-se avaliar o efeito da suplementação com aditivos naturais para bovinos sobre a coloração da carne durante o armazenamento. Vinte e quatro bovinos mestiços com peso corporal médio inicial (PC) de $385,5 \pm 3,84$ kg foram utilizados em um delineamento inteiramente casualizado. A dieta basal foi a mesma para todos os animais, composta por 85% de concentrado e 15% de silagem de milho. Os tratamentos foram: CONT - sem aditivos, MONE - 30 mg de monensina / kg de matéria seca ingerida (MS), MO + VI - 30 mg de monensina + 30 mg de virginiamicina / kg de MS, MO + AD - 30 mg de monensina / kg MS + 3,0 g Advantage Confinamento / 100 kg PC. O Advantage Confinamento é uma mistura de microminerais orgânicos + *Saccharomyces cerevisiae* (Alltech Brasil, Maringá, Paraná). O período experimental durou 84 dias e os animais foram abatidos seguindo as práticas usuais de abate pela indústria brasileira. As meias carcaças foram armazenadas em câmara fria a 4°C por 24 horas. O músculo *Longissimus thoracis* (LT) foi coletado, fatiado em bifes de dois centímetros de espessura e embalados a vácuo individualmente. A cor foi avaliada após 30 minutos de exposição ao ar no primeiro dia e aos 3, 7 e 14 dias de maturação, usando o sistema CIELab com um colorímetro Minolta CR-400 (Japan). Três medidas foram tomadas ao acaso e registradas por bife obtendo, assim, a luminosidade (L^*), intensidade de vermelho (a^*) e intensidade de amarelo (b^*). Os dados foram submetidos à análise de variância no SAS e comparados pelo teste de Tukey a 5% de significância. Com um, três e sete dias de maturação, os valores de luminosidade (L^*) da carne dos bovinos dos tratamentos MONE e MO+AD (variando de 38,9 a 42,7) foram maiores em comparação aos tratamentos CONT e MO+VI (variando de 35,4 a 40,5). No último dia de avaliação, os valores de L^* foram semelhantes para a carne de bovinos alimentados com todas as dietas. Os valores de a^* foram semelhantes entre os tratamentos, porém houve um aumento de 11,9 antes da maturação para 15,4 no 14º dia de maturação. A maturação torna a carne mais atraente para o consumidor, uma vez que valores maiores de a^* representam uma cor mais avermelhada. Aos um e 14 dias de maturação os valores de b^* foram semelhantes para as carnes dos quatro tratamentos. No terceiro e sétimo dias de maturação, os valores de b^* foram maiores para a carne de bovinos alimentados com aditivos nas dietas (variando de 13,3 a 14,8) em relação ao tratamento controle (variando de 13,0 a 12,9). Os valores observados para o parâmetro b^* estão próximos dos valores normais para carne bovina de acordo com a literatura. A adição de monensina ou monensina e Advantage Confinamento tornam a carne mais atrativa ao consumidor até o sétimo dia de maturação, cujos valores de luminosidade ficaram próximos a 40.

PALAVRAS-CHAVE: ciência e tecnologia de produtos de origem animal, cor, levedura, maturação

¹ Doutoranda em Zootecnia - UEM, ayllemedeiros@hotmail.com

² Zootecnista - Alltech do Brasil, lfsilva@alltech.com

³ Mestrando em Ciência de Alimentos - UEM, murilotagi@hotmail.com

⁴ Professor do Departamento de Zootecnia - UEM, rodolphoprado@hotmail.com

⁵ Professor do Departamento de Zootecnia - UEM, inprado@uem.br