

Textura da carne bovina Crioula Lageana

*MITTERER-DALTOÉ, Marina L.; PETRY, Fabiane, C.; MARTINS, Vera M. V.;
QUEIROZ, Maria Isabel.
biotecnofurg@yahoo.com.br

Palavras chave: Carne, Sensorial, Análise Perfil de Textura

Introdução

A raça Crioula Lageana é naturalizada brasileira podendo constituir instrumento para melhorar a rusticidade de bovinos (Mariante et al., 2009). A existência destes animais tem o apoio da Associação Brasileira de Criadores de Bovinos da Raça Crioula Lageana, que busca preservar e expandir sua exploração. Essa instituição, EMBRAPA, MAPA e FURG estudam a genética e qualidade da carne. O trabalho teve como objetivo a análise do perfil de textura (TPA) e maciez e suculência, sensorialmente definida.

Metodologia

Doze animais (Nelore) e doze (Crioulo Lageano) foram abatidos e mantidos a 3°C, durante 24 h antes da remoção dos músculos, embalados a vácuo e congelados à - 30°C.

Maciez e suculência

As amostras foram descongeladas, cortadas em bifes de 3 cm de espessura e assadas a temperatura interna de 72 °C (Caine et al., 2003). A maciez e suculência foram avaliadas com escala não estruturada de 9 cm.

Perfil de Textura - TPA

Utilizou-se texturômetro TA-XT2 segundo (Palka, 2003).

Resultados e Discussão

Observa-se (Tabela 1) não haver diferença com relação à suculência para os cortes coxão mole e picanha.

Tabela 1: Médias de maciez e suculência para Nelore e Lageana.

Cortes	Nelore		Lageana	
	Maciez	Suculência	Maciez	Suculência
Coxão M.	2,6 ^a ± 0,39	3,4 ^a ± 0,54	3,6 ^b ± 0,72	3,2 ^a ± 0,67
Entrecote	3,1 ^a ± 0,51	2,8 ^a ± 0,59	3,9 ^b ± 0,72	3,9 ^b ± 0,45
Lombo	3,3 ^a ± 0,59	3,8 ^a ± 0,66	4,1 ^b ± 0,94	4,4 ^b ± 0,83
Lagarto	2,5 ^a ± 0,25	2,7 ^a ± 0,53	3,9 ^b ± 0,88	3,9 ^b ± 0,61
Filé	6,9 ^a ± 0,72	6,4 ^a ± 0,47	5,7 ^b ± 1,12	5,5 ^b ± 0,77
Picanha	6,0 ^a ± 1,10	4,9 ^a ± 0,63	4,7 ^b ± 0,92	4,9 ^a ± 0,85

^{a, b}: letras diferentes apresentam diferença (p ≥ 0,05). n: 4

A Tabela 2 corrobora os resultados sensoriais, o Nelore apresentou maior dureza.

Tabela 2: Médias (TPA) para Nelore e Lageana.

Tabela 2: Médias (±T) para Nelore e Lageana.						
	Coxão M.	Entrecote	Lombo	Lagarto	Filé	Picanha
TPA	Nelore					
Dureza (kg)	0,45 ^a ±0,11	0,25 ^a ±0,05	0,23 ^a ±0,03	0,66 ^a ±0,15	0,24 ^a ±0,01	0,36 ^a ±0,07
Elasticidade	0,76 ^a ±0,05	0,83 ^a ± 0,05	0,79 ^a ±0,06	0,81 ^a ± 0,06	0,83 ^a ±0,04	0,76 ^a ±0,08
Mastigabilidade	248 ^a ±47,6	158 ^a ±26,6	127 ^a ±20,9	430 ^a ±73,7	136 ^a ±11,4	244 ^a ±50,8
	Lageana					
Dureza (kg)	0,21 ^b ±0,02	0,17 ^b ±0,02	0,17 ^b ±0,02	0,51 ^b ±0,10	0,16 ^b ±0,02	0,11 ^b ±0,009
Elasticidade	0,78 ^a ±0,07	0,78 ^a ±0,06	0,84 ^a ±0,03	0,83 ^a ±0,04	0,82 ^a ±0,05	0,80 ^a ±0,07
Mastigabilidade	123 ^b ±18,1	98 ^b ±15,0	132 ^a ±21,0	327 ^b ±54,7	86 ^b ±9,24	66 ^b ±11,9

^{a, b}: letras diferentes apresentam diferença (p ≥ 0,05). n: 32

A Tabela 3 apresenta as equações que define as variáveis da TPA entre maciez e suculência. Os modelos (Tabela 4) indicam que os valores de maciez e suculência sensorialmente definidos são próximos aos obtidos instrumentalmente.

Tabela 3: Equações de regressão.

Equação de predição	R	p
Maciez sensorial = 4,714 – 1,7528 dureza TPA	0,3304	0,5223
Maciez sensorial = - 3,915 + 10,198 elasticidade TPA	0,3383	0,5118
Maciez sensorial = 4,7461 – 0,003 mastigabilidade TPA	0,3715	0,4685
Suculência sensorial = 4,7548 – 1,9463 dureza TPA	0,3421	0,5068
Suculência sensorial = - 8,0191 + 15,269 elasticidade TPA	0,4749	0,3411
Suculência sensorial = 4,7304 – 0,0029 mastigabilidade TPA	0,3392	0,5107

R: coeficiente de correlação; p: nível de significância

Tabela 4: Maciez e suculência definidos pela equipe sensorial e pela equação obtida.

Cortes	Maciez Sensorial	Maciez Equação	Suculência Sensorial	Suculência Equação
Coxão M.	3,6 ^a	4,3 ^b	3,2 ^a	4,3 ^b
Entrecote	3,9 ^a	4,4 ^a	3,9 ^a	4,4 ^a
Lombo	4,1 ^a	4,4 ^a	4,4 ^a	4,4 ^a
Lagarto	3,9 ^a	3,8 ^a	3,9 ^a	3,7 ^a
Filé	5,7 ^a	4,4 ^b	5,5 ^a	4,4 ^b
Picanha	4,7 ^a	4,5 ^a	4,9 ^a	4,5 ^a

^{a, b}: letras diferentes apresentam diferença ($p \geq 0,05$). n: 4

Conclusão

Os resultados indicam maior maciez para a carne Crioula Lageana. A relação entre maciez e suculência com dureza (TPA) pode ser utilizada para caracterização de textura da carne do Crioulo Lageano.

Referências

CAINE, W. R.; AALHUS, J. L.; BEST, D. R.; DUGAN, M. E. R.; JEREMIAH, L.E. **Meat Sci**, 2003.
 MARIANTE, A. S.; ALBUQUERQUE, M. S.M.; EGITO, A. A.; MCMANUS, C.; LOPES, M.A.; PAIVA, S.R. **Livestock Sci**, 2009.
 PALKA, K. **Meat Sci**, 2003.