



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

EFEITO DAS MATURAÇÕES WET AGED E BUTTER BEEF NAS CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DA CARNE DE ANIMAIS DE DESCARTE DE DIFERENTES CLASSES SEXUAIS

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

BOAS; Pâmela Gracioli Vilas Boas ¹, COELI; Amanda Candian ², VILELA; Rizielly Saraiva Reis ³, NUNES; Cris Luana de Castro ⁴, CHIZZOTTI; Mario Luiz Chizzotti ⁵

RESUMO

O fornecimento de produtos cárneos de alta qualidade, atendendo a demanda do consumidor, é fundamental para o sucesso contínuo do setor. Existem diferentes técnicas que podem garantir a qualidade de cortes cárneos, dentre elas a maturação de carne bovina é um procedimento que agrega valor e tem sido amplamente praticado pela indústria global. Existem diferentes tipos de maturação, algumas utilizadas a nível industrial e outras de caráter artesanal. A maturação industrial, *wet aged*, consiste na utilização da embalagem a vácuo e a maturação conhecida como *butter beef* é caracterizada pela utilização de uma camada de manteiga sobre o corte cárneo. Assim, objetivou-se avaliar as características qualitativas da carne de animais descarte de diferentes classes sexuais submetidos as maturações *wet aged* e *butter beef*, durante 21 dias. Foram utilizados 18 animais, sendo 10 vacas de descarte Nelore com idade média de 6 anos e 8 novilhos de descarte oriundos de granja leiteira com idade média de 19 meses. As amostras foram retiradas das meias carcaças esquerdas na região do *longissimus dorsi*. Os cortes foram divididos em duas partes e cada parte foi destinada aleatoriamente a um dos tratamentos (*wet aged* e *butter beef*) e armazenados em câmara fria com temperatura controlada entre 1-4°C durante 21 dias. Ao final do período de maturação, todas as amostras foram congeladas, removendo toda camada de manteiga das carnes do tratamento *butter beef* antes do congelamento. Em seguida, bifês de 2,5 cm de espessura foram obtidos para realizar as análises de coloração, perdas de água, força de cisalhamento e índice de fragmentação miofibrilar (IFM). A análise de variância (ANOVA) foi utilizada para comparar as médias entre os tratamentos, adotando-se 5% de nível de significância. Foram encontradas diferenças nas perdas por descongelamento entre sexo ($P=0,0411$), sendo que os machos apresentaram perdas maiores (6,85%) do que as fêmeas (5,60%). Em relação aos tratamentos, não foram encontradas diferenças significativas nas perdas por descongelamento, perdas por cocção e perdas totais. Houve diferença ($P=0,0309$) em relação a maciez, carnes do tratamento *butter beef* apresentaram menor força de cisalhamento (3,36kgf) em relação as carnes do tratamento *wet aged* (3,93kgf). Além disso, o IFM apresentou diferenças entre tratamentos ($P<0,0001$) e entre sexos ($P=0,0212$), cujo valor foi maior para o tratamento *butter beef* em relação a o *wet aged*, e machos apresentaram IFM maior (54,86) que fêmeas (46,30). Em relação a cor da carne (L^* ; a^* ; b^*) não houve diferença entre

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

² Estudante de graduação em Medicina Veterinária - Universidade Federal de Viçosa , amanda.coeli@ufv.br

³ Estudante de doutorado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , rizielly.vilela@ufv.br

⁴ Estudante de doutorado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , cris.nunes@ufv.br

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

tratamentos, porém em relação aos sexos houve diferença ($P=0,0030$) no parâmetro L^* , sendo maior nos machos do que nas fêmeas (40,9 e 37,3, respectivamente). Houve diferença ($P=0,0106$) entre os valores médios de deoximioglobina, sendo que machos apresentaram valores maiores do que fêmeas. Além disso, houve diferença ($P=0,0281$) entre os valores médios de metamioglobina, sendo que fêmeas apresentaram valores maiores do que machos. Em contrapartida, não houve diferença nos valores de oximioglobina. Conclui-se que características qualitativas da carne de animais de descarte submetidos ao tratamento de maturação *butter beef* aumenta a maciez da carne. A carne maturada de fêmeas diferem na coloração, sendo mais escuras.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, bovinos, maciez, manteiga, maturação úmida

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

² Estudante de graduação em Medicina Veterinária - Universidade Federal de Viçosa , amanda.coeli@ufv.br

³ Estudante de doutorado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , rizielly.vilela@ufv.br

⁴ Estudante de doutorado em Zootecnia - Universidade Federal de Viçosa , cris.nunes@ufv.br

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