



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici
CEP 60511-110 Fortaleza, CE
Telefone (085) 299-1800; Fax (085) 299-1803
www.cnpat.embrapa.br

Pesquisa em Andamento
Embrapa Agroindústria Tropical

Nº 60, jul./99, p.1-2

ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE DE CAPRINOS DO NORDESTE BRASILEIRO

Janice Ribeiro Lima¹
Renata Tieko Nassu²
Morgana Pinheiro Sousa³
Joseneide Pereira dos Reis⁴

Cerca de 60% da população mundial, particularmente em países em desenvolvimento, sofrem de carência de proteína animal. A exploração da carne de caprinos, produto de importância econômica no Nordeste brasileiro, é uma opção para aumentar o consumo de carne. A maior produção e consumo de carne de caprinos encontra-se na Ásia, África e América do Sul; no continente americano, os maiores criadores são o Brasil e o México, com rebanhos superiores a 10 milhões de animais. Dos rebanhos existentes no país, 90% concentra-se na região Nordeste.

Apesar do grande potencial como fonte de proteínas para a população da região Nordeste, a carne de caprinos não tem sido bem aproveitada, em parte, por causa de certa rejeição da população ao seu consumo pela presença de características sensoriais desagradáveis, como sabor e odor ativos. A introdução de raças exóticas no sistema de produção tem ocasionado o aparecimento de novos genótipos, melhores produtores de carne, no entanto, tem-se muito pouca informação sobre as características sensoriais destas novas raças.

Pesquisas indicam que tanto a carne de cabritos como a de animais adultos são aceitas pelo consumidor e, em certos casos, podem substituir a carne de ovinos e de bovinos. Apesar de ser extremamente difícil definir as preferências do consumidor, as avaliações são, principalmente, baseadas na suculência, maciez, aroma e sabor. Vários estudos relatam fontes de variação nos atributos sensoriais ocasionados por diferenças nas matérias-primas, processamento ou manuseio das carnes. Entre os fatores que causam variação na percepção sensorial de carnes estão a raça, o peso, a idade e o sexo do animal, assim como sua alimentação, estresse

¹ Eng. Alimentos, D.Sc., Embrapa – Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical (CNPAT), Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Planalto Pici, CEP 60511-110, Fortaleza, CE.

² Eng. Alimentos, M.Sc., CNPAT.

³ Estagiária, CNPAT.

⁴ Estagiária, PIBIC.

pré-abate e manejo pós-abate. Pesquisas indicam que a carne de animais jovens é mais macia e o “flavor” é menos típico do que de animais mais velhos.

As características químicas e físicas influenciam o aroma, o sabor e a qualidade da carne em geral. O odor característico de caprinos velhos correlaciona-se com a presença do ácido 4-metil octanóico. A suculência da carne é diretamente relacionada aos lipídeos intramusculares e ao teor de umidade. Quando há aumento do teor de gordura, a maciez, o aroma e o sabor dos cortes cozidos aumentam significativamente.

Devido à deficiência de informações sobre as novas raças de caprinos que têm sido introduzidas no Nordeste brasileiro, buscou-se neste trabalho avaliar as diferenças sensoriais existentes entre carne de caprinos de diferentes grupos genéticos, levando-se em consideração que tais propriedades têm grande influência tanto na comercialização da carne in natura como também no processamento de produtos derivados. O conhecimento destes dados será útil para o uso racional deste recurso alimentar.

Empregou-se nesse experimento o tecido muscular de animais desmamados da raça caprina Moxotó e dos grupos genéticos 1/2 Pardo-Alpina 1/2 Moxotó, 3/4 Pardo-Alpina 1/4 Moxotó e Tricrosse, criados em regime semi-extensivo e submetidos a um plano nutricional constituído da pastagem nativa rebaixada, com suplementação à base de concentrado protéico, arraçoados em instalações da Embrapa - Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos, situado em Sobral - Ceará, e abatidos aos oito a dez meses de idade.

Foi realizado o teste sensorial de “diferença do padrão”, em que se apresentou, para cada provador, em um total de 20, uma amostra padrão (carne proveniente da raça Moxotó), sendo as outras três codificadas com números aleatórios. Em seguida foi solicitado aos provadores que as amostras codificadas fossem comparadas com a amostra padrão, em relação aos atributos de aroma, sabor e textura, quantificando as diferenças através de uma escala que variou de 0 (nenhuma diferença) a 9 (extremamente diferente). Os resultados foram avaliados por análise de variância e teste de Dunnett. As amostras de carne foram descongeladas, picadas, salgadas com 1,5% de sal e cozidas no vapor durante 10 minutos, para serem servidas em seguida aos provadores.

A Tabela 1 apresenta os resultados obtidos no teste sensorial.

TABELA 1. Valores médios obtidos no teste sensorial da diferença do padrão (raça Moxotó) para carne de caprinos de três grupos genéticos, na idade de oito a dez meses.

Atributo	Diferença do padrão (Moxotó)		
	¾ P.A. x ¼ Mox.	½ P.A. x ½ Mox.	Tricrosse
Aroma	0,65 ns	0,15 ns	0,25 ns
Sabor	0,45 ns	0,25 ns	0,30 ns
Textura	0,80 ns	0,20 ns	2,05 ***

ns - não significativo;

P.A. - Pardo-Alpina;

*** - significativo ao nível de 5% pelo teste de Dunnett;

Mox. - Moxotó.

A comparação sensorial entre as raças da mesma idade mostrou que não existe diferença significativa entre as amostras de carne para todos os atributos avaliados, com exceção da textura para a qual foi observada diferença entre os grupos genéticos Moxotó e Tricrosse.