

COMPARAÇÃO DAS METODOLOGIAS DA ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITATIVA E PERFIL LIVRE PARA ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE BOVINA MATURADA

NASSU, R.T. (1,4); VERRUMA-BERNARDI, M.R. (2); DELIZA, R. (3,4); TULLIO, R.R. (1); CRUZ, G.M. (1)

(1) Embrapa Pecuária Sudeste – Rod. Washington Luiz, km 234 – C.P. 339, CEP 13560-970, São Carlos – SP, Brasil. E-mail:

renata@cnpqse.embrapa.br; (2) UFSCar, CCA, Araras – SP. (3) Embrapa Labex Europa, Dijon – França; (4) Bolsista CNPq.

Este trabalho teve como objetivo comparar os resultados de análise sensorial de carne maturada obtidos pelas metodologias da Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) e Perfil Livre. Foram utilizados dez animais, machos castrados, sendo cinco de cada um dos dois grupos genéticos: Angus x Nelore (AN) e Senepol x Nelore (SE). Os animais foram abatidos em estabelecimento industrial. Do músculo *longissimus* da meia-carcaça esquerda, cortado entre a 12^a e a 13^a costelas, foram retirados bifês de 2,5 cm de espessura para a análise sensorial. O desenvolvimento da terminologia descritiva das amostras foi realizado baseando-se no Método de Rede. No perfil livre, para cada provador foi elaborada uma ficha de avaliação das amostras e uma lista de descritores específicos (glossário) individualizadas, enquanto que para o ADQ, foi elaborada uma ficha consenso, com catorze atributos, cujos extremos e referências foram amplamente discutidos na equipe. Dez provadores (diferentes equipes para cada metodologia) analisaram cinco amostras de cada grupo genético/tempo em duplicata, totalizando vinte amostras para cada provador. As amostras foram submetidas ao tratamento térmico em forno pré-aquecido à 180°C até atingir a temperatura de 75°C no centro geométrico, controlado por termopares. A ordem de apresentação das amostras, codificadas com números aleatórios dentro de cada sessão, foi balanceada com o objetivo de minimizar o efeito da posição nos julgamentos. Os dados gerados pela técnica do Perfil Livre foram analisados utilizando a Análise de Procrustes Generalizada (GPA) e os de ADQ, por Análise de Componentes Principais (ACP). No Perfil Livre, a porcentagem de explicação obtida para as duas primeiras dimensões foi de 95,67%, enquanto que para a ADQ, foi de 89,28%, sendo ambos considerados satisfatórios. As duas metodologias mostraram-se efetivas para separar as amostras estudadas, isto é, as amostras maturadas e não maturadas, bem como os dois grupos genéticos estudados.

Palavras Chave: carne maturada, ADQ, Perfil Livre