

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DA CARNE BOVINA DE ANIMAIS DE TRÊS DIFERENTES GRUPOS GENÉTICOS

NASSU, R.T. (1,2); 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@cnpse.embrapa.br, (2) Bolsista CNPq.

Dentre os fatores que determinam a qualidade da carne estão os atributos sensoriais, dentre esses, a maciez é o mais valorizado pelo consumidor. A formação de raças sintéticas ou compostas, pelo cruzamento de duas ou mais raças, e a utilização sistemática do cruzamento entre raças das espécies *Bos taurus* e *Bos indicus*, é uma alternativa para obtenção de carne de qualidade de animais adaptados aos ambientes tropicais. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química e sensorial da carne bovina proveniente de animais cruzados, de três diferentes grupos genéticos. Foram utilizados vinte e quatro animais, machos castrados, filhos de fêmeas cruzadas Angus x Nelore (TA) e Simental x Nelore (TS), inseminadas com sêmen de touros das raças Angus (AX), Bonsmara (BX) ou Canchim (CX), com 4 animais para cada cruzamento. Os animais foram terminados a pasto e abatidos em estabelecimento industrial aos 25,5 meses de idade. Do músculo *longissimus* da meia-carcaça esquerda, cortado entre a 12^a e a 13^a costelas, foram retirados bifes de 2,5 cm de espessura, para as análises de cor instrumental, pH, força de cisalhamento (FC), perda por cocção (PCC), capacidade de retenção de água (CRA) e análise sensorial por meio de painel treinado. Os resultados indicaram que não houve interação entre os grupos genéticos dos touros e das vacas. Foi encontrada diferença significativa ($p < 0,05$) apenas para o parâmetro pH. Análise de correlação demonstrou correlação significativa ($p < 0,001$) entre os parâmetros FC e maciez sensorial, cujo valor foi de -0,70. Conclui-se que não há diferença entre os três grupos genéticos dos touros, bem como não há influência do grupo genético da mãe na qualidade físico-química e sensorial da carne bovina.

Palavras Chave: carne bovina, qualidade, sensorial