

WET versus DRY AGING: EFEITOS DO TEMPO DE MATURAÇÃO SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

Luísa L. Ferreira (IC), Christian T. Battaglia (PG), Gustavo F. Vilella (PG), Bruna I. Sousa (IC), Ana Elisa R. Magalhães (EM), Clara G. Borges (EM), Gabriela S. das Virgens (EM), Nayara de Rosa (EM), Sérgio B. Pflanzler (PQ).

Resumo

O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos de dois processos de maturação (úmida e seca), sobre algumas características físicas e químicas da carne bovina. Avaliou-se nesta pesquisa alguns atributos de qualidade, como cor e maciez instrumental, além das características sensoriais da carne bovina, m. *Longissimus dorsi*, submetida a dois processos de maturação, “wet and dry aging” por até 21 dias de estocagem refrigerada. Procuramos avaliar se houve uma mudança nos processos de maturação quando há extensão dos períodos de estocagem e incorporação de novas metodologias analíticas.

Palavras Chave: Dry aging, carne bovina, maciez.

Introdução

A maciez é a característica sensorial que mais influencia na aceitação da carne durante seu consumo, pois no momento da compra, o fator mais importante é a cor¹. A maturação de cortes comerciais é o processo que consiste em manter a carne sob temperatura de refrigeração, por períodos suficientes para garantir sua maciez. Geralmente utiliza-se o processo de maturação a vácuo, o “wet aging”, no qual o corte cárneo é acondicionado em embalagens plásticas com alta barreira a gases e ao vapor de água. Entretanto outra técnica utilizada é a chamada “dry aging”, que consiste em maturar a carne sem qualquer tipo de embalagem, apenas com o acondicionamento em ambiente refrigerado².

Resultados e Discussão

Foi observada uma diminuição ($P < 0,05$) para o valor de pH entre os dias 0 e 14 de maturação (5,7 e 5,6, respec.), assim como entre os métodos “Dry” e “Wet” (5,69 e 5,56, respec.). Foi observada uma diminuição ($P < 0,05$) para o valor de b^* entre os dias 14 e 21 de maturação (20,7 e 19,8, respec.). Houve uma diminuição ($P < 0,05$) na força de cisalhamento (WBSF) entre os dias 0 e 14, porém não foram observadas mudanças ($P > 0,05$) entre os dias 14 e 21 (4,9, 3,6 e 3,1, respec.), entretanto não observou-se diferença entre os métodos de maturação. Não foram encontradas diferenças ($P > 0,05$) para análise sensorial (maciez inicial e sustentada e suculência inicial e sustentada) e para atividade de água entre os métodos de maturação e entre os tempos de maturação.

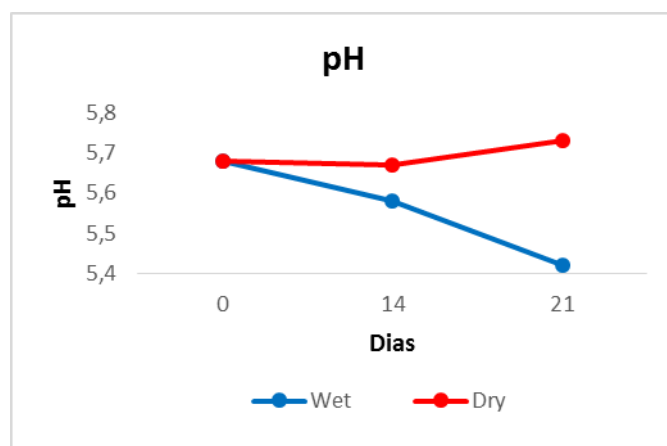


Figura 1. Diferenças do pH em relação ao método e ao tempo de maturação.

Conclusões

Concluiu-se que a carne maturada pelo processo “Dry” possui maiores valores de pH, sem alterar as demais características avaliadas, por outro lado o maior tempo de maturação além de diminuir o pH, diminui a intensidade da cor amarela e a força de cisalhamento, mas sem afetar as características sensoriais.

Agradecimentos

Ao CNPQ/PIBIC-EM, pela bolsa concedida, à FAPESP, pelo apoio financeiro e ao Departamento de Tecnologia de Alimentos, pela oportunidade de realização do presente projeto.

¹ Morgan, J.B.; Savell, J.W.; Hale, D.S.; Miller, R.K.; Griffin, D.B.; Cross, H.R.; Shackelford, S.D. (1991). *J Anim Sci*, 69, 3274–3283.

² Dikeman, M.E.; Obuz, E.; Gok, V.; Akkaya, L.; Stroda. *Meat Science*, 94, 228-233.