



T1011

EFEITOS DE DOIS PROCESSOS DE MATURAÇÃO (WET E DRY AGING) NA QUALIDADE DA CARNE BOVINA

TATIANA YUMI MORITANI (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. SÉRGIO BERTELLI PFLANZER JÚNIOR (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo desta pesquisa foi avaliar alguns dos atributos de qualidade, cor e maciez instrumental, da carne bovina, *m. Longissimus dorsi*, submetida a dois processos de maturação, "wet and dry" (a vácuo e seca). As maturações foram realizadas em câmaras com temperatura de 2°C e umidade relativa de 60% em média. No dia 0, foram realizadas análises de pH, comprimento de sarcômero, WBSF, umidade e teor de lipídeos e cor instrumental (L^* , a^* , b^*). Depois de 7 e 14 dias de maturação, foram realizadas análises de perda de peso, pH, WBSF, umidade e cor instrumental. Não houve interação entre o método e o tempo de maturação para pH, WBSF, umidade, teor de gordura e cor. No entanto, houve interação para perda de peso. A perda de peso foi semelhante para as amostras maturadas a vácuo por 7 e 14 dias. No entanto, para a maturação a seco, o tempo de maturação aumentando houve aumento das perdas de peso. Não houve diferença entre os métodos de maturação para WBSF. No entanto, com o aumento do tempo de maturação, os bifes ficaram mais macios. Nos dias 0 e 14 da maturação, os coeficientes de correlação simples entre comprimento de sarcômero e WBSF não foram significativos. No entanto, no dia 7, a correlação foi elevada, negativa e significativa.

CARNE BOVINA - MATURAÇÃO - QUALIDADE