

Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL DA MACIEZ EM CARNES BOVINA PELA TÉCNICA DE MEULLENET-OWENS RAZOR SHEAR (MORS)

Jean Carlos dos Santos - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista de iniciação científica

Eduardo Mendes Ramos - Orientador - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

Alcinéia de Lemos Souza Ramos - Coorientadora DCA, UFLA

Douglas Roberto Guimarães Silva - Pós-doutorando PPGCA/DCA, UFLA

Resumo

Hoje, a maciez da carne é o principal fator determinante para o consumidor, tanto na degustação quanto na compra, afetando de maneira direta sua satisfação e aceitabilidade do produto. Estudos têm demonstrado, que consumidores podem diferenciar carnes, que variam na maciez e estão dispostos a pagar mais por um produto de melhor qualidade. Por este e outros motivos, há muito tempo pesquisas vêm sendo realizadas com o objetivo de melhor compreender e determinar a maciez de carnes. A maciez pode ser medida objetivamente, em que se utiliza de instrumentos que medem a força necessária para o rompimento, corte ou cisalhamento de uma seção transversal da carne. A avaliação instrumental da maciez pela mensuração da força de cisalhamento (FC) tem sido a principal ferramenta utilizada em carnes. Dentre os métodos instrumentais, tem-se como o mais usado o Warner-Bratzler Shear Force (WBSF), onde sub-amostras cilíndricas de carne cozidas são cisalhadas por uma lâmina com corte em “V” invertido. Recentemente, SILVA et al. (2015) propuseram o método Warner-Bratzler square Shear Force (WBsSF), uma simplificação do WBSF, onde a troca por sub-amostras quadradas tornou o método mais sensível na detecção de diferenças na maciez. Entretanto, a necessidade de retiradas de sub-amostras de dimensões padronizadas torna ambos os métodos demorados. Na necessidade de uma técnica mais simples, rápida e com bom potencial para avaliação da maciez de carnes, o teste de lâmina única de Meullenet-Owens Razor Shear (MORS) descrito por CAVITT (2004) é promissor, uma vez que não exige a obtenção de sub-amostras. O objetivo deste trabalho, foi avaliar a detecção do amaciamento da carne bovina no processo de maturação por 14 dias, utilizando o teste de MORS e comparando com o método WBsSF. No resultado do experimento, foi possível observar que o teste de MORS conseguiu detectar menores valores de FC nas carnes maturadas, assim como o método WBsSF, corroborando seu potencial de uso na avaliação instrumental da maciez.

Palavras-Chave: MORS, Maciez, Carne.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/arBxfinyRwo>