

Zootecnia

Classificação da qualidade da carne suína em abatedouros do Sudeste de Minas Gerais

Larissa Marçal dos Santos - 6º Período de Zootecnia, UFLA, IC Bolsista PIBIC/UFLA

Lethícia Olimpio Bueno - Coorientadora, Mestre em Ciência dos Alimentos, UFLA

Eduardo Mendes Ramos - Prof. Dr do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Orientador - Orientador(a)

Resumo

A qualidade da carne suína é influenciada por fatores genéticos, nutricionais e de manejo pré e pós abate. A queda anormal do pH no processo de conversão do músculo em carne, resulta em carnes anômalas, que se distanciam de um padrão ideal (classificadas como RFN: carne Vermelha, Firme e Exsudação Normal), devido alterações de cor, textura e perda por exsudação. Carnes anômalas, como a PSE (Pálida, Flácida e Exsudativa) e DFD (Escura, Firme e Não Exsudativa), podem causar prejuízos significativos à indústria e na satisfação dos consumidores. O estudo teve como objetivo analisar a qualidade da carne suína, classificando e determinando a frequência de incidência dessas classes em um abatedouro no sudeste de Minas Gerais, na cidade de Lavras. Foram coletadas 38 amostras, provenientes do lombo (músculo Longissimus lumborum) de suínos, durante o período de Maio a Junho de 2025 e foram analisadas no Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados da Universidade Federal de Lavras (LabCarnes/UFLA), quanto às características físico-químicas, pH, luminosidade (L^*), e a perda de água por gotejamento pelo método de drip loss bag e exsudação por papel filtro. Com base nos critérios de classificação propostos por Torres Filho et al. (2018), os resultados indicaram a seguinte distribuição de frequência: 17 amostras (44,7%) foram classificadas como PSE, 11 (28,9%) como RFN, 8 (21,1%) como PFN (Pálida, Firme e Exsudação Normal), 2 (5,3%) como RSE (Vermelha, Macia e Exsudativa) e nenhuma (0%) como DFD. Conclui-se que houve uma alta incidência (71%) de carnes anômalas nas amostras avaliadas, que pode ser devido a genética do animal, período de abate (outono) e forma de manejo, podendo impactar negativamente o rendimento industrial, a qualidade da carne e, eventualmente, a qualidade do produto processado com estas carnes.

Palavras-Chave: carne suína, qualidade, pH.

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/apcsTfIN97M>